Oecon.
115

Oec. 115 [illegible]

de

Anweisung

zum

Küchen-Gartenbaue

für

die Jugend,

zunächst für Mädchen.

Mit 4 abgebildeten Giftpflanzen, nebst 2 Liedern.

München, 1821.
Im königl. Central-Schulbücherverlage.
Preis: ungeb. mit schw. Abdrück. 15 kr.
" illum. " 24 "

Pflügen, säen, eggen, erndten
Ist des Landmanns Tagewerk;
Graben, säen, pflanzen, erndten
Ist des Gärtners Händewerk;
Beydes läßt sich gut verbinden,
Und den Landmann Schätze finden.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorerinnerung.

In kleinen Landstädten, in Marktflecken und Dörfern befindet sich fast bey jedem Hause ein Gemüsegärtchen, welches den Gattinnen und Töchtern des Bürgers und Landmannes gewöhnlich zur Besorgung und Pflege anvertraut ist. Viele dieser Gärten gewähren keine erfreuliche Ansicht, und wenn man auch die fleißige Hand der Gärtnerin nicht ganz verkennt, so will doch großentheils darin nichts recht gedeihen. Diese vernachläßigte oder mißlungene Pflege dürfte doch wohl von der unzulänglichen Kenntniß der Sache herrühren.

Die meisten mir bekannten Werke über diesen Gegenstand sind zu weitläuftig und kostspielig, als daß sie in die Hände unserer Bürgers- und Bauerstöchter gelangen und Nutzen

stiften könnten. Dieser Umstand und das eigene Bedürfniß in meiner Schule bewogen mich aus den bekanntesten und besten Werken das Wissenswürdigste auszuheben, und mit Benützung meiner eigenen Kenntnisse und Erfahrungen in Feyerstunden zunächst für meine Schülerinnen niederzuschreiben, wodurch diese kleine Anweisung zum Küchen-Gartenbaue entstand.

Als redlicher Freund meines Vaterlandes halte ich mich für meine Mühe reichlich belohnt, wenn ich hoffen darf, daß ich durch diese geringe Arbeit bey dem Bürger und Landmann einen so gesunden und vortheilhaften Nahrungszweig, als das Gemüse ist, in bessere Aufnahme bringen werde.

Weilheim, im May 1821.

Der Verfasser.

Inhalts-Verzeichniß.

Einleitung.	Seite
Von Gärten überhaupt . . .	1
Von der Lage eines Küchengartens .	3
Von der Beschaffenheit des Bodens .	4
Von der Verbesserung der Erde . .	5
Vom Samen	7
Von der Benützung eines Gartens .	9
Eintheilung der Gartengewächse . .	10
I.	
Von Kohlgewächsen	10
Kohlrabi	11
Dorschen	13
Kariviol	14
Broccoli	15
Blattkohl	16
Kopfkohl	18
Weißkraut	—
Blaukraut	19
Wersig	—

II.

	Seite
Von Wurzelgewächsen	20
Gelbe Rüben	21
Weiße Rüben	23
Rothe Rüben	24
Rahnen	26
Rettige	—
Winterrettige	27
Sommerrettige	28
Monatrettige	—
Meerrettig, Kren	29
Zellerie	30
Petersilienwurzel	31
Pastinakwurzel	31
Zuckerwurzel	32
Haberwurzel	33
Skorzonere	34
Rapuuzelwurzel	—
Cichorienwurzel	35
Kartoffel	36
Erdäpfel	—

III.

Zwiebelgewächse	37
Sommerzwiebeln	—
Winterzwiebeln	39
Steckzwiebeln	40
Schalloten	—
Porre	41
Schnittlauch	—
Knoblauch	42
Rockemporre	43

IV.

	Seite
Salatgewächse	43
Laktuksalat	—
Kopfsalat	45
Endivien	46
Winter-Endivien	47
Nißlsalat	48

V.

Von Küchenkräutern	48
Petersilie	49
Kerbelkraut	60
Gartenkreß	50
Sauerampfer	51
Löffelkraut	52
Pfefferkraut	53
Bohnenkraut	—
Majoran	—
Thymian	54
Borragen	55
Gartenmelde	56
Spinat	—

VI.

Von Hilsenfrüchten	57
Erbsen	58
Bohnen	60
Linsen	62

VII.

Von Beeren	63
Erdbeeren	—

	Seite
Johannisbeeren	65
Stachelbeeren	67
Weintrauben	—

VIII.

Von wässerigen Küchengewächsen . .	70
Gurken oder Gukummer . . .	71
Kürbisse	72
Von der Tilgung des Unkrautes und der schädlichen Insekten in Gemüsegärten .	72
Durch natürliche Mittel . . .	76
Durch künstliche Mittel . . .	78

Von Gärten überhaupt.

Ein Garten ist ein eingefaßtes Stück Land, worauf mit besonderm Fleiße und in einer gewissen Ordnung verschiedene Pflanzen theils zum Vergnügen, theils zum Nutzen angebaut und unterhalten werden.

Ein blos zum Vergnügen eingerichteter Gartenplatz wird ein Lustgarten genannt. Dieser erfordert gemeiniglich vielen Aufwand, bringt aber wenig oder nichts Baares ein, und gehört also nicht eigentlich für den wirthschaftlichen Bürger und Landmann. Er kann ihn auch gerne entbehren, ohne eben deßwegen die vornehmeren Besitzer desselben zu beneiden.

Denn er selbst genießt die reinsten Schönheiten der Natur ungekünstelt, ohne Mühe, und aus der ersten Hand. —

Für ihn gehören nur die nutzbaren Gärten, nämlich solche, darinn keine anderen Gwächse auf

genommen und gepflegt werden, als deren Anbau mit wahren Vortheilen verbunden ist.

Ein nutzbarer Garten wird eingetheilt in einen Küchen= und Obstgarten. In jenem werden größtentheils ein= oder zweyjährige Gewächse erzogen; in diesem hingegen fruchttragende Bäume gepflanzt; — in beyden aber nichts anderes gewartet, als was einen wirthschaftlichen Nutzen mit sich führt.

Ja, man kann das für Küchengewächse bestimmte Land vortheilhaft auch mit Obstbäumen bepflanzen. Nur müßen diese alsdann, um nicht den niedrigen Gewächsen Luft und Sonne zu benehmen, ziemlich weit aus einander gepflanzt werden. Wer es jedoch nicht zuträglich findet, viele Küchengewächse anzubauen, mithin nur eines kleinern Platzes zum Küchengarten bedarf, würde auf solche Art nur wenig Obstbäume pflanzen können. Weil aber ein reichlicher Vorrath von Obst immer vortheilhaft ist; so wird es in solchem Fall rathsam seyn, noch besonders einen eigenen Obstgarten anzulegen, wo die Bäume näher zusammenstehen, mithin auch mehrere Früchte liefern können.

Es soll aber hier vom Küchengarten insbesondere die Rede seyn.

Von der Lage eines Küchengartens.

Um einen Garten mit Vortheil benützen zu können, muß derselbe auch die gehörige Lage haben.

Die beste Lage eines solchen Gartens ist unstreitig diejenige, welche gegen Mittag hin offen, und so der warmen und feuchten Südluft und der Mittagssonne freygestellt ist, besonders wenn einen solchen Garten eine Mauer oder eine Planke vor dem Eindringen rauher Nord= und Ostwinde schützt, und wenn er überdieß gegen Mittag zu etwas abhängig liegt, wie am Fuße eines Hügels. Dieser Lage zunächst kömmt jene nach Südost hin freye Lage; die schlechteste aber ist die gegen Mitternacht offene, und für Südluft und Mittagssonne verschlossene Lage, oder auch wenn ein Garten von allen Seiten von hohen Gebäuden, Mauern, Planken und Bäumen umgeben ist. Indessen steht es nicht immer in unserer Macht die Lage eines Gartens nach Willkühr zu wählen.

Von der Beschaffenheit des Bodens.

Zur vortheilhaften Benützung eines Gartens gehört auch die Kenntniß des Erdreiches, ob es nämlich zur Hervorbringung der Gemüsearten geeignet sey, oder nicht. Dieses kann man auf verschiedene Weise erkennen.

1) An der schwarzen oder schwarzbraunen Farbe der Erde, welche durch verwesene Pflanzentheile oder Beymischung des Düngers entstanden seyn muß.

2) Wenn man die Erde zwischen den Fingern zerreibt, und diese sich stark an dieselben anhängt.

3) Wenn die Erde nach einem warmen Regen oder beym Umgraben einen angenehmen Geruch ausdünstet.

4) Wenn auf dem Gartenlande häufiges Unkraut wächst und tiefe Wurzeln schlägt.

5) Wenn man eine Grube ausgräbt, diese nach einiger Zeit wieder einfüllt und einen merklichen Überschuß an Erde erhält.

6) Wenn die unter Nr. 1 gedachte Erde, Dammerde, wenigst drey Fuß tief ist.

7) Wenn man ein Gefäß mit einem guten Theil Erde füllt, Wasser darüber gießt, es 24 Stunden stehen läßt und dann sachte durch ein Tuch seihet. Je weniger Schwefel-, Salpeter- und andern mineralischen Geschmack dieses Wasser enthält, kurz, je geschmackloser es ist, desto geeigneter ist die Erde zum Pflanzenbau.

Von der Verbesserung der Erde.

Aus ihrem Schooße bringt die Erde viele Gaben,
Dich, wenn du fleißig bist und klug, damit zu laben.

Jeder Boden ist der Verbesserung fähig und kann zu einem guten Gartenlande umgeschaffen werden. Dieses geschieht hauptsächlich

1) durch fleißiges Arbeiten, Umgraben, Rechen, Auflockern.
2) Durch Beymischung des Düngers;
3) Durch Beymischung anderer Erdarten.

Durch das fleißige Umgraben und Auflockern wird der Boden der Luft, der Sonne, dem Regen,

Thau, Schnee und jeder Witterung ausgesetzt, und dadurch sehr verbessert. Auch können sich dann die Wurzeln der Pflanzen besser ausbreiten, und denselben mehrere Nahrung zuführen.

Der Dünger enthält viele salzichte und öhlichte Theile, welche die vorzüglichste Nahrung der Pflanzen sind, von diesen der Erde entsogen und durch den Dünger derselben wieder ersetzt werden. Nur ist dabey zu merken, daß man schweren, kühlen und fetten Dünger auf leichtes und hitziges Land, und hitzigen und leichten Dünger auf schweres, kühles und feuchtes Land bringe.

Der beste Dünger für einen Gemüse-Garten ist der Kühdünger. Pferdedünger taugt nur auf schweres, kühles, feuchtes Land und zu Mistbeeten. Alle übrigen Dünger-Arten sind einem Gartenlande mehr schädlich als nützlich, wenn sie nicht vorher ein Jahr unter freyem Himmel gelegen sind. Der Dünger von gejätetem verfaulten Unkraut, Pflanzen, Kohlblättern ꝛc. ist für einen hitzigen Boden vorzüglich nützlich. Die beste Zeit zum Düngen ist der Herbst.

Ein sandiger und hitziger Boden wird verbessert durch Beymischung von Teichschlamm, Strassenkoth, Lehm von alten Wänden, Kuh- und Pflan-

zenmist. Das Strassenkoth muß aber vorher durch ein eisernes Gitter geworfen und von Steinen gereiniget werden.

Ein sehr thonigtes Land wird verbessert durch eine starke Vermischung mit reinem Flußsande und durch aufgestreuten ungelöschten Kalk und Gips, den man von Thau und Regen löschen läßt und eingräbt oder einrecht. Fetter Kühdünger ist hier schädlich.

Ein tiefliegender, feuchter und sumpfigter Grund wird durch starke Abzugs-Gräben und durch Erhöhung verbessert. Pferdedünger, den man zuvor verfaulen läßt und mit Kühdünger vermengt, leistet hier die besten Dienste.

Ein zu seichter Grund kann nur durch Erhöhung mit Dammerde verbessert werden.

Vom Samen.

Sieh voll Hoffnung vertraust du der Erde den goldenen Samen,
Und erwartest im Lenz fröhlich die keimende Saat.

Um gute Gewächse zu erhalten, muß man vor allem einen guten Samen haben. Davon kann

man aber nie überzeugt seyn, außer wenn man sich seinen Samen selbst erzieht, und gehörig aufbewahrt.

Zur Erzeugung eines guten Samens gehören

1) vollkommen ausgewachsene und möglichst fehlerfreye Samengewächse.

2) Hinlänglicher Raum beym Aussetzen derselben.

3) Vorsichtiges Absondern von einander, damit sich ihr Samenstaub nicht vermische und Ausartungen veranlasse.

4) Aufbewahrung der Samengewächse zur Winterszeit in trockenen Kellern oder Gruben.

5) Fleißige Aufsicht bey Einsammlung des Samens, daß man ihn weder zu grün abnimmt, noch überreif werden läßt.

6) Möglichst lange Haltung in seinen Samenkapseln oder Hilsen.

7) Fleißige Reinigung von allem Staube und Unrathe.

8) Völlige Trocknung und Aufbewahrung im Winter an einem luftigen, frostfreyen, trocknen, nicht zu warmen Orte.

Der einjährige Same ist der beste, obgleich mancher seine keimende Kraft 2 — 4 — 6 Jahre beybehält.

Von der Benützung eines Gartens.

Um einen Gemüse-Garten vortheilhaft zu benützen, muß derselbe hauptsächlich in drey Abtheilungen gebracht werden, nämlich

1) in ganz mageres Land, welches zwey Jahre nicht mehr gedüngt wurde. Dieses ist zu Hilsenfrüchten geeignet;
2) in Land, welches Ein Jahr nicht gedüngt wurde, zu den Wurzel- und Zwibel-Gewächsen, Zellery und Monatrettige ausgenommen, welche fetten Boden verlangen.
3) in fettes Land, welches im vorigen Herbst oder Winter gedüngt wurde, zu Kohl- und Salatgewächsen, Gurken, Mangold, Petersilie, Kerbel und Thymian 2c.

Diese dreyfache Abtheilung hat nicht nur darum vorzüglichen Nutzen, weil nur der dritte Theil des Gartens gedüngt werden darf, sondern weil mit den Gemüsearten ordentlich abgewechselt wird, und die für jede derselben geeigneten Nahrungstheile der Erde nicht auf einmal entsogen werden.

Eintheilung der Gartengewächse.

Alle Gewächse, welche in gemeinen Hausgärten vorkommen, lassen sich hauptsächlich eintheilen in

1) Kohlgewächse,
2) Wurzelgewächse,
3) Zwibelgewächse,
4) Salatgewächse,
5) Küchenkräuter,
6) Hülsenfrüchte, und
7) Beeren.

Ausser diesen gibt es auch noch Spezerey- und Gewürzpflanzen, als Rosmarin, Melisse, Münze, Salbey, Isop u. s. w., dann Blumenfrüchte, als Artischocken und Kardonen, verschiedene Arten Spargel und wässerige Küchengewächse, als Gurken, Melonen und Kürbisse. Da aber diese Früchte in gemeinen Küchengärten wenig, oder gar nicht vorkommen, so will ich in der Folge nur das Nöthige von Gurken und Kürbissen sagen.

I. Von Kohlgewächsen.

Alle Kohlgewächse können in vier Hauptgattungen eingetheilt werden, als

1) Rübenkohl,
2) Blumenkohl,
3) Blattkohl, und
4) Kopfkohl.

A. Rübenkohl.

Der Rübenkohl theilt sich in zwey Gattungen, als

a) Kohlrabi, und
b) Dorschen.

a) Vom Kohlrabi gibt es zwey Hauptsorten, nämlich weiße und blaue Kohlrabi, welche am Geschmacke und an der Behandlungsart gleich sind. Jedoch wollen einige behaupten, daß die weißen Kohlrabi die blauen an Zartheit und Milde und am Geschmacke übertreffen; aber die blauen sollen sich länger aufbewahren lassen ohne pilzig zu werden. Die besten sind die runden Kohlrabi mit wenigen feinen Blättern und zarter Schale. Längliche Form, viele und starke Blätter zeugen von Ausartung.

Kohlrabi werden von Mitte des Märzes bis Ende Aprils in mittelmäßigen Boden gesäet. Je dünner die Saat, desto besser, weil die Pflanzen dann stämmiger werden, und schönere Früchte

hervorbringen. Die junge Saat muß fleißig gejätet, aber nicht zu oft begossen, und dadurch verzärtelt werden.

Im Juni und Juli werden die Kohlrabi auf die Gartenbeete wenigst 1 1/2 Schuh weit von einander verpflanzt, wenn man schöne Früchte ziehen will. Nur auf sehr hitzigem Grunde mag etwa eine kleine Ausnahme Statt finden.

Die beste Pflanzzeit ist gegen Abend, nachdem die Erde zuvor von einem starken Regen wohl durchnäßt worden ist. Bey anhaltender Trockne müssen die Pflänzchen alle Tage nach Untergang der Sonne eingegossen werden, bis sie vollends eingewurzelt sind. Zum Begießen wählt man weiches Bach-, abgestandenes oder Regenwasser. Alles harte Brunnen- oder Quellwasser hält die zarten Pflänzchen im Wachsthume zurück. Mistjauche ist ihnen sehr schädlich.

Bey anhaltend trocknem Wetter muß die Pflanzensaat vor dem Ausziehen stark begossen werden, damit die Wurzeln nicht zu sehr abbrechen. Übrigens müssen die Pflanzen bis an das unterste Blatt in die Erde gesetzt, und mit dem Setzholze fest angedrückt werden, wie alle Kohlpflanzen. Fleißiges Rechen und Auflockern trägt vieles zu

ihrem Wachsthume bey, Anhäufeln ist zwecklos, und das Abblatten der noch grünen Blätter schädlich.

Der Unterschied zwischen Früh- und Spätkohlrabi ist nicht sehr wesentlich, und hängt mehr von der frühern oder spätern Aussaat ab.

Wer Früh-Kohlrabi haben will, der thut am besten, wenn er die Pflanzen von einem Gärtner kauft, da sie schon in Mitte des Februars in ein Mistbeet gesäet werden müßten, welches hinsichtlich des Lüftens viel Fleiß, Zeitaufwand und Pünktlichkeit kostet.

Der Kohlrabisamen behält seine Keimkraft 5 Jahre, und geht bey günstiger Witterung nach 6 — 7 Tagen auf.

b) Von Dorschen (Kohlrabi unter der Erde, Steckrüben) haben wir ebenfalls zwey Sorten, nämlich gelbe und weiße Dorschen. Wegen ihrer Milde und ihres Geschmackes verdienen die gelben Dorschen in der Küche den Vorzug. Die weißen eignen sich mehr zur Viehmast.

Samendauer, Aufgangszeit, und übrige Behandlung haben die Dorschen mit dem Kohlrabi gemein.

B. Blumenkohl.

Vom Blumenkohl gibt es zwey Gattungen, als

a) Cariviol, oder Käsekohl, und
b) Broccoli, oder Spargelkohl.

a) Die Behandlungsart und die Saatzeit ist beym Cariviol für den Sommergebrauch die nämliche, wie beym Kohlrabi. Nur müssen die Pflanzen wenigst 2 Schuh weit von einander entfernt stehen. Er liebt einen feuchten Boden, und kann nie zu viel begossen werden, wenn er schöne große Rosen oder Blumen treiben soll. Jedoch sollen weder die Strünke (Sterzen) noch Blätter, sondern nur die Wurzeln begossen werden, weßwegen man gerne kleine Furchen um dieselben zieht.

Die Saat für den Wintergebrauch macht man im Juni und versetzt die Pflanzen zu Anfang des Augusts. Diese Saat bringt wegen der längern und kühlen Nächte gewöhnlich größere Rosen hervor. Ehe sich Fröste einstellen, werden sie dann mit einem Spaden (Grabscheit) ausgehoben, in etwas feuchten Sand in den Keller gesetzt und fleißig von den gelben Blättern gereiniget.

Blumenkohlpflanzen, welche unversetzt auf ihrem Platze stehen bleiben, gelangen um 3 bis 4 Wochen eher zur Reife, als die versetzten.

Die Samenziehung des Blumenkohles ist in unserem Vaterlande nur in Mistbeeten und bey lange andauernden schönen Herbsten möglich.

Als Salat und Gemüse zubereitet gehört der Blumenkohl zu den vortrefflichsten, schmackhaftesten und leicht verdaulichsten Gartengewächsen.

Samendauer und Aufgangszeit ist wie beym Kohlrabi.

b) Der Broccoli ist eine Abart des Cariviols, und der Unterschied zwischen beyden besteht darin, daß dieser nur einen Stängel mit einer großen Blume treibt, jener aber mehrere Stängel ohne, oder mit kleinen Blumen. Man hat von Broccoli 3 Sorten, nämlich

1) Romanischen ohne Blumen,
2) Französischen mit kleinen rothen Blumen,
3) Englischen mit kleinen weißen Blumen.

Da es beym Broccoli mehr auf die Blätter und Stängel ankömmt, als auf die Blumen, so wählt man am besten romanischen, dessen Same auch am wohlfeilsten ist.

Man kann den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst die untern Blätter und die stärksten Stengel abschneiden, aber letztere doch so, daß unterhalb immer einige Blätter stehen bleiben, aus denen wieder eine Menge junger Sprossen hervorkeimen, weßwegen der Broccoli zu den ergiebigsten Gemüse-Gattungen gehört.

Nachdem die holzige Schale von den Stengeln abgelöst ist, wird das Mark, wie beym Cariviol, als Gemüse oder als Salat zubereitet, welches einen angenehmen, spargelartigen Geschmack hat.

Sobald die Pflanzen 6 bis 8 Blätter getrieben haben, werden sie in fettes feuchtes Land versetzt.

Mit den zwey Saatzeiten, der Samendauer und Aufgangszeit, der übrigen Behandlungs- und Aufbewahrungsart, dann der Samenziehung hat es die nämlichen Bewandtnisse, wie bey dem Cariviol.

C. Blattkohl.

Der Blattkohl begreift alle diejenigen Kohlarten, die sich nicht in Häupter schließen, und bloß der Blätter wegen gezogen werden. In Gärten

zieht man hauptsächlich drey Sorten, die sich wieder in mehrere Nebenarten theilen, als:

1) Grünen und blauen krausen Kohl,
2) krausen niedrigen Kohl, Taxkohl, und
3) Federkohl oder bunter Kohl.

Diese Kohl- oder Kehlarten halten sich auch im Winter im Freyen sehr gut. Wenn man auch die Kronen abschneidet und die Strünke stehen läßt, so erhält man von den jungen Ausschößlingen ein schmackhaftes und gesundes Frühlings-Gemüse. Die schönsten und stärksten Schößlinge läßt man zum Samen stehen, die man in der Folge an Stäbe aufbindet, damit sie der Wind nicht abknikt.

Der Unterschied zwischen Sommer- und Winterkehl hängt nur von der frühern und spätern Saatzeit ab.

Saat- und Versetzzeit und Weise, so wie die übrige Behandlungsart hat der Kehl mit dem Kohlrabi gemein, nur dürfen bey demselben, so wie beym Kopfkehl die Pflanzen etwas stärker seyn, als beym Kohlrabi und Blumenkohl.

Den Schnittkohl kann man ebenfalls hieher rechnen. Er ist eine Abart des Rübenkohls, und entsteht nur durch das dichtere Aussäen.

Die erste Saat macht man im Frühjahre rei-

henweise, wie Spinat, welche man den Sommer hindurch öfter abschneiden kann; die zweyte gegen Ende des July, wovon man im Frühlinge das erste Kohlgemüse erhält und auch den Samen zieht.

Samendauer und Aufgangszeit theilt er, so wie der vorige, mit dem Rübenkohle.

D. Kopfkohl.

Zu diesem zählet man alle Kohlarten, die sich in Häupter schließen. Wir haben hievon drey Hauptsorten, nämlich

1) Weißkraut oder Kopfkraut,
2) Rothkraut oder Blaukraut, und
3) Wersig oder Herzkohl.

a) Weißkraut.

Es gibt hievon mehrerley Arten. Wir wollen nur Frühkraut und Spätkraut unterscheiden. Jenes schließt sich in kleinere, aber festere Häupter, so daß sie manchmal bersten; weßwegen man nicht mehr ansetzen soll, als man für den Sommergebrauch nöthig hat, da es auch bey Zeiten reif wird. Das Spätkraut wird größtentheils zu Sauerkraut eingemacht. Die beste Sorte hievon ist das Erfurter Früh- und Spätkraut.

Samendauer, Saat- und Aufgangszeit und übrige Behandlungsart hat es mit dem Rübenkohl gemein; nur müssen besonders die Spätkraut-Pflanzen wenigst 2 Schuh weit ins Gevierte (Quadrat) verpflanzt werden.

b) Blaukraut.

Auch hievon haben wir das kleine niedrige Erfurter Frühkraut, welches meistens als Salat gegessen wird; dann dunkelrothes, blaurothes, hellrothes, violet- und grüngestreiftes Spätkraut. Es wird im April gesäet, und in der zweyten Hälfte des Juni versetzt. Auf einem guten, nicht frisch gedüngten Boden schließt es zartere und festere, obgleich nicht so große Häupter, welche im Oktober bey trockener Witterung zum weitern Gebrauche ausgeschnitten werden. Man kann von Weiß- und Blaukohl auch in Mitte Augusts eine Saat machen, und sie mit Ende Septembers für den Winter verpflanzen, welches jedoch seine Schwierigkeiten hat.

c) Wersig (Wirsing).

Es gibt hievon grünen, frühen und späten Wersig, wovon Ulmer der beste ist; dann gelben großen Savoyerkohl.

Die ganze Behandlungsart des Wersig, so wie seine übrigen Eigenschaften richten sich nach dem Weißkraute.

II. Von Wurzelgewächsen.

Von diesen ist schon oben gesagt worden, daß ihnen frisch gedüngtes Land schade, weil die Früchte davon Nebenzacken bekommen, welches ihnen an Vollkommenheit des Wuchses und am bessern Geschmacke schadet. Hievon leiden nur Zellery und Monatrettige eine Ausnahme.

Das öftere Ausjäten, sobald der Same aufgegangen ist, darf hiebey ja nicht versäumt werden.

Von Wurzelgewächsen können im Gartenbau vierzehn Gattungen vorkommen, als:

1) Gelbe Rüben, Möhren,
2) Weiße Rüben,
3) Rothe Rüben, Rahnen, Mangold,
4) Rettige,
5) Meerrettig, (Kren),
6) Zellerie, (Sellerie),
7) Petersilienwurzel,
8) Pastinakwurzel.
9) Zuckerwurzel.

10) Haberwurzel,
11) Skorzonerwurzel,
12) Rapunzelwurzel,
13) Zichorienwurzel,
14) Kartoffel, Erdäpfel.

A. Gelbe Rüben.

Von gelben Rüben oder Möhren gibt es fünf Gattungen, als

1) die gemeine gelbe Rübe,
2) die goldgelbe Rübe,
3) die rothe Gelbrübe,
4) die weiße Gelbrübe, und
5) die Frühmöhre.

Die ersten zwey Arten verdienen den Vorzug, und wer das Frühzeitige liebt, auch die fünfte; denn die rothe Gelbrübe fault gern, und die weiße hält man für die schlechteste am Geschmacke; wer jedoch das Süße nicht sehr liebt, dem dürfte sie besser als die übrigen Gattungen behagen.

Da die gelben Rüben die Kälte nicht viel vertragen können; so soll man sie erst zu Ende April anbauen, und will man sie groß haben, so dünne, daß eine von der andern wenigst zwey Zoll entfernt steht. Sie lieben, wie alle Wurzelgewächse einen

zwar ungedüngten, aber doch fetten und tiefen Grund. Beym Säen ist noch zu bemerken, daß es bey windstillem Wetter geschehen muß, weil sonst der Same leicht fortgeführt wird. Ist er gesäet, so rechet man ihn flach ein, und tritt ihn mit Brettern fest, welches vorzüglich bey einem leichten Boden beobachtet werden muß. Im Herbste zieht man die Gelbrüben aus, man darf aber keineswegs mit den Kräutern eine Scheibe von der Krone abschneiden, weil sie dann vor der Fäulniß nicht mehr zu retten sind. Des Winters verwahrt man sie im Keller in trockenem Sande, oder in frost= und näßefreyen Gruben. Sie verdienen vor andern Gemüsen darum auch einen Vorzug, weil sie sich sehr lange aufbewahren lassen.

Im Frühjahre versetzt man zur Samen=Erziehung die schönsten Stücke einen Schuh weit von einander an einem sonnigen Platz auf guten Grund, und schneidet jeden Samenstern ab, sobald er reif ist. Der Same behält seine Keimkraft 4 Jahre, und geht bey günstiger Witterung nach 14 Tagen auf.

B. Weiße Rüben.

Auch von diesen unterscheidet man wieder mehrere Arten. Wir wollen hier nur drey annehmen, nähmlich:

1) Frühe weiße Rüben, Mayrüben.
2) Späte weiße Rüben, Herbstrüben.
3) Steckrüben oder baierische Rüben.

Die erste Sorte ist mehr breit gedrückt, als lang. Man säet oder steckt sie in der Mitte des Aprils auf ungedüngtes, gut gegrabenes Land, so daß sie einen Schuh Raum haben, und zu Ende Juni können sie schon zum Essen brauchbar seyn.

Die zweyte Sorte baut man von Mitte Juni bis gegen Ende Juli so, daß sie 9 Zolle weit von einander abstehen, auf mittelmäßigen, aber tiefgegrabenen Boden am liebsten nach einem vorhergegangenen Regen. Die mit der rothen Krone hält man für die beste Gattung.

Die Steckrüben werden zur nämlichen Zeit gebaut; aber sie lieben einen sandigen trocknen Boden, sonst arten sie gerne aus.

Zu Anfang des Novembers nimmt man die Rüben heraus, schneidet das Kraut samt der Krone ab, und verwahrt sie in Kellern oder Gruben.

Von denjenigen Stücken aber, die man zur Samenerzielung aufbewahrt, darf die Krone nicht, sondern nur das Kraut abgeschnitten werden. Im Frühjahre versetzt man sie bis an's Herzblatt 1 1/2 Schuh weit von einander, die Steckrüben aber nur 1 Schuh weit. Die fetten und schweren Samenstengel müßen an Stäbe aufgebunden werden, um sie vor dem Abknücken durch Winde zu sichern.

Sowohl der aufgehenden Rübensaat, als der Samenblüthe schaden oft die Erdflöhe ungemein. Das öftere Begießen, oder Aufstreuen von reiner Buchenasche darf daher nicht übersehen werden.

Der Same dauert 3 Jahre, und geht nach 5 bis 6 Tagen auf.

C. Rothe Rüben.

Hievon wollen wir zwey Gattungen hier aufnehmen, als

1) Mangold, und

2) Rahnen.

Erster wird mehr der Blätter wegen gezogen, letzte aber der Wurzel wegen.

Vom Mangold gibt es zwey Arten, nämlich:

a) Großblätteriger Mangold,

b) kleinen weißen Mangold.

Da es beym Mangold mehr um die Blätter

als Wurzeln zu thun ist; so soll derselbe auf gut gegrabenes Land gebauet werden. Im April macht man nämlich 1 Zoll tiefe und 1 Schuh weit ent- entfernte Öffnungen in das dazu bereitete Garten- beet, und legt in jede einen Kern. Der Mangold kann auch versetzt werden, und dann stutzt man die Blätter bis auf 1 Zoll, und auch die Wurzeln. Das Kernlegen hat aber darum den Vorzug; weil der Mangold hiebey um 14 Tage früher abgeblattet werden kann. Sind die Blätter groß genug, so werden immer die untersten abgeschnitten und mit andern Küchenkräutern zu Gemüsen bereitet.

Der kleinblätterige Mangold kann enger ge- pflanzt werden, und hält auch den Winter im Freyen aus, welches bey dem großblätterigen der Fall nicht ist. Daher müssen die Wurzeln des letzten, ehe sich Fröste einstellen, ausgehoben und in frischen Sand in dem Keller verpflanzt werden. Die schön- sten Stöcke bringt man im Frühjahre zum Samen- ziehen 2 Schuhe weit von einander in guten Grund, und bindet ihre sehr hohen Samenstengel an Stäbe fest zur Sicherung vor dem Abknücken. Zum früh- zeitigen Gebrauche können auch die Blätter der Sa- menstöcke benützt werden.

Die Keimkraft des Samens erhält sich 4 Jahre, und er geht nach 6 bis 8 Tagen auf.

Von Rahnen gibt es ebenfalls zwey Arten, als:

1) länglichte Rahnen, und

2) runde Rahnen.

Die Bauzeit und der Grund muß wie beym Mangold beschaffen seyn. Nur darf das Land, wie bey allen Gewächsen, wo es um die Wurzeln zu thun ist, nicht frisch gedüngt werden. Das Stecken der Kerne hat auch hier wieder seinen Vortheil, weil das Versetzen die Pflänzchen wenigst um 14 Tage zurücksetzt. Da aber jeder Kern 3 — 4 eigentliche Samenkörner enthält, so müßen seiner Zeit die überflüßig aufgehenden Pflanzen ausgezogen werden.

Im Winter bewahrt man sie in Kellern im Sande, oder in Gruben, da sie gleichfalls den Frost nicht vertragen können, nachdem man die Krone abgeschnitten hat.

Die zum Samentragen bestimmten werden wie Mangold behandelt, mit dem sie auch Samendauer und Aufgangszeit gemein haben.

D. Rettige.

Wir unterscheiden hievon drey Arten, nämlich:

1) Winterrettige,
2) Sommerrettige, und
3) Monatrettige.

a) Winterrettige.

Mat hat davon schwarze und weiße, länglichte und runde. Die schwarzen länglichten sind die beste Sorte. Sie lieben einen gut gegrabenen, lockern Boden; aber frischgedüngtes Land ist ihnen vor allen übrigen Wurzelgewächsen schädlich, weil sie viele Nebenwurzeln und einen übeln Geschmack davon bekommen, und auch wurmig werden.

Die Winterrettige steckt man im Juni in 1 Zoll tiefe und einen guten Schuh weit entfernte Öffnungen. In jede legt man 2 bis 3 Kerne, und wenn alle aufgehen, zieht man die schlechtern aus, und läßt nur die beste Pflanze stehen. Sie müssen öfter aufgeharkt, und bey trockner Witterung begossen werden. Auch das Anhäufeln ist ihnen zuträglich, sobald sie etwas erwachsen sind.

Von den länglichten schwarzen Winterrettigen wählt man die glattesten zur Samenerzeugung, die man am besten in 1 1/2 Schuh tiefen Gruben durchwintern kann, da sie im Keller gerne schossen. Im Frühjahre gräbt man sie bis ans Herzblatt 2 Schuhe weit von einander ein. Die Erdflöhe ste-

len diesen Samenblüthen ungemein nach, daher öfteres Begießen ja nicht versäumt werden darf.

Der Rettigsamen behält seine Keimkraft 5 Jahre, und geht nach 6 — 7 Tagen auf.

b) Sommerrettige.

Auch von diesen hat man länglichte und runde, die aber etwas kleiner sind, als die Winterrettige. Sie können von der Mitte des Märzes bis Mitte May gelegt werden, und sind in der Behandlung ganz den Winterrettigen gleich. Will man Sommerrettig-Samen haben, so baut man einige erst gegen Ende Juni an, wintert sie durch, und setzt sie im Frühjahre zum Samentragen auf die oben beschriebene Art aus.

c) Monatrettige.

Von diesen gibt es

1) länglichte weiße und rothe,
2) runde weiße und rothe, und
3) rothgesprekelte oder Forellen-Monatrettige.

Die besten Arten sind die mit kurzen und feinen Kräutern. Sie werden vom März bis in den August gelegt, und verlangen fettes und gut gedüngtes Land. Man kann sie gleich zwischen den Kohlgewächsen bauen, welches auch noch den Vor-

theil gewährt, daß sie von diesen beschattet, und von den Erdflöhen weniger zerfressen werden. Auch unter Petersili und gelbe Rüben können sie, zwey Zoll von einander entfernt, gebaut werden. Ausserdessen muß man sie oft begiessen, weil sie sonst bey trocknem Wetter auch gerne pilzig werden.

Von der ersten Saat verpflanzt man die schönsten auf ein besonderes Beet zum Samentragen, und begießt sie oft während der Blüthezeit wegen der Erdflöhe.

E. Meerrettig oder Kren.

Will man ein Land mit Meerrettig bepflanzen, so schneidet man von dicken Wurzeln ein 2 Zoll langes Stück sammt der Krone ab, gräbt es 1 Schuh tief und 1 1/2 Schuh weit in die Erde, wonach man nach 2 Jahren eßbare Wurzeln erhält. Er verlangt fetten und tiefen Grund und eine schattige Lage. Ist er einmal angebaut, so pflanzt er sich von selbst häufiger fort, als man wünscht. Will man große Wurzeln haben, so soll er im Herbste stark mit Dünger überdeckt werden, den man im Frühjahre wieder wegnimmt.

Im Herbste gräbt man die Wurzeln aus, und schneidet die schönsten ab, so daß noch 4, 5 — 6

an dem Mutterstocke bleiben, welche die Ärnte für das künftige Jahr geben.

F. Zellerie.

Vom Zellerie unterscheidet man zwey Gattungen, nämlich:

1) Stauden = Zellerie, und

2) Knollen = Zellerie.

Ersterer setzt in der Erde nur Wurzeln an, letzterer aber auch Knollen wie Rüben.

Man säet den Samen gewöhnlich schon im Februar in tief gegrabenen und gutgedüngten Grund, recht ihn seicht ein, und tritt ihn mit Brettern fest. Das Beet muß immer feucht erhalten werden bis der Same aufgegangen ist. Die jungen Pflänzchen werden auf gleichen Grund einen Schuh entfernt gesetzt, und erst, wenn sich Fröste einstellen, wird der Zellerie herausgenommen, das Kraut abgeschnitten, und derselbe in den Keller in Sand gelegt.

Zu Samengewächsen wählt man die schönsten Knollen, versetzt sie im Frühlinge 1 1/2 Schuh weit, und bindet ihre Stengel an Stäbe auf.

Der Same behält seine Keimkraft drey Jahre; geht aber erst nach 3 bis 4 Wochen auf.

G. Petersilienwurzel.

Man hat hievon

1) harte oder gemeine Petersilienwurzeln,

2) weiche oder Zuckerartige Wurzeln.

Erstere halten den Winter im Freyen aus, letztere aber nicht. Der Same wird im März auf gutes tiefgegrabenes Land so dünne gesäet, daß sie 7 — 8 Zoll Raum haben. Kommen sie dicker so verzieht man sie. Um Samen hievon zu erhalten, versetzt man die harte sogleich im Herbste an den bestimmten Platz einen Schuh weit von einander, nachdem man das Kraut verkürzt hat. Bey der weichen thut man dasselbe im Frühjahre.

Der Same hält 3 Jahre die Keimkraft in sich, und geht nach 12 Tagen auf.

H. Pastinakwurzel.

Von diesen gibt es

1) länglichte, und

2) kurze, runde, welche sich am Geschmacke ganz ähnlich sind.

Das Land hiezu soll im Herbste tief gegraben, im Frühjahre, sobald der Boden offen ist, gleichgerechet, der Same dünne aufgesäet, und dann ganz seichte eingerechet, und mit Brettern

festgetreten werden. Nach dem Aufgehen muß das Unkraut öfters ausgejätet, und die Pflanzen so verzogen werden, daß sie 1½ Schuh Raum haben, und vorzüglich muß die durch Platzregen verursachte Kruste durch Auflockern hinweggeschafft werden. Sie halten den Winter im Lande aus; aber dann müßen sie im Frühjahre, ehe sie Samenschosse treiben, herausgenommen, und es muß ein Stückchen von der Krone abgeschnitten werden, weil sie sonst sehr ungesund sind.

Die schönsten und größten Wurzeln werden im Frühjahre, oder auch gleich im Herbste einen Schuh weit zum Samentragen verpflanzt, und jeder Samenstern, sobald er reif ist, abgeschnitten.

Der Same dauert nur zwey Jahre, und geht nach 14 Tagen auf. Übrigens sind die Pastinaken ihrer Süße wegen manchem Geschmacke sehr widerlich.

I. Die Zuckerwurzel.

Diese wird entweder durch den Samen, oder durch die abgeschnittenen Wurzelkronen fortgepflanzt. Will man es durch den Samen thun, so säet man denselben im Herbste, oder im Frühlinge, sobald die Erde offen ist; in gut gegrabenes Lan-

sehr dünne, daß die Wurzeln einen Schuh Raum bekommen, und recht ihn ein. Er geht oft erst nach einigen Wochen auf. Da die Mäuse den Zuckerwurzeln sehr nachstellen; so gräbt man sie im Herbste aus, und verwahrt sie im Keller in Sand. Da ist es dann sicherer und besser, man schneidet die Wurzelkronen mit einem zolllangen Stücke der Wurzel ab, und verwahrt sie in Sand. Im März pflanzt man diese Kronen 2 Zoll tief und 1 Schuh weit in frisches Land, läßt sie dann Samen tragen, und nimmt denselben ab, wenn er reif ist. Jetzt werden die Stengel hart an der Erde abgeschnitten, worauf dann die Wurzeln erst recht wachsen, die man zum Gebrauche im Herbste oder im Frühlinge aushebt.

K. Die Haberwurzel.

Der Same der Haberwurzel wird, sobald die Erde aufgethauet und etwas ausgetrocknet ist, so dünne in tiefgegrabenes Land gesäet, daß die Pflanzen 1/2 Schuh Raum haben. Sie hält den Winter im Freyen aus, nur wer vor Mäusen nicht sicher ist, muß sie im Herbste ausgraben, um in frischem Sand im Keller aufzubewahren. Sobald sie in Samen schießt, welches im zweyten Jahre

geschieht, wird sie holzig und zum Genuße unbrauchbar.

Man pflanzt die schönsten Wurzeln zur Samenerzielung im Herbste oder Frühjahre 1 Schuh weit von einander. Zur Zeit der Reife muß man aber wohl Acht haben, daß der Wind den Samen nicht wegführt.

Der Saame behält seine Triebkraft 3 Jahre, und geht nach 14 Tagen auf.

L. Die Skorzonere.

Diese ist in der ganzen Behandlung und in der Samenerziehung, in der Dauer und Aufgangszeit der Haberwurzel völlig gleich. Sie hält den stärksten Winterfrost aus, und bleibt am besten im Boden. Sie ist drey Jahre — eigentlich so lange genießbar, als sie beym Zerbrechen eine Milch von sich giebt, also auch alsdann noch, wenn sie Samen getragen hat. Auch von dieser führt der Wind den reifen Samen gerne fort.

M. Die Rapunzelwurzel.

In Mitte des Aprils wird der Same auf zwar ungedüngtes, aber fettes tiefgegrabenes Land so gesäet, daß die Pflanzen wenigst 8 Zoll Raum

haben. Der Winterfrost schadet ihnen nicht, aber im Frühlinge müßen sie herausgenommen werden, ehe sie in Samenstengel treiben. Die schönsten Wurzeln verpflanzt man im Herbste oder Frühjahre; nimmt aber die reifen Saamenkapseln immer gleich ab, weil der Same sonst gerne ausfällt.

N. Die Zichorienwurzel.

Von dieser haben wir

1) die gemeine, und
2) die Forellen-Zichorie.

Man pflanzt sie durch den Samen, und durch die einen guten Zoll lang abgeschnittene Wurzelkrone fort. Der Same wird erst zu Anfang des Mayes gesäet; übrigens verfährt man mit beyden Arten, wie bey der Zuckerwurzel. Beym Samentragen muß die Forellen-Zichorie von der gemeinen abgesondert werden, weil sie sonst ausartet.

Sie bleiben den Winter im Freyen, müßen aber im Frühjahre, ehe sie in Samenstengel treiben, ausgehoben werden. Zum Wintergebrauche kann man einige im Herbste herausnehmen, und bis an's Herzblatt in Sand verpflanzen, wovon

man dann auch schönen guten Salat erhalten kann.

Der Same ist 6 Jahre brauchbar, und geht nach 6 Tagen auf.

O. Die Kartoffel, Erdäpfel.

Hievon giebt es mehrere Gattungen; für den Gartenbau eignen sich aber nur

1) die Sommerkartoffel,

2) die gemeine weisse Kartoffel,

3) die Erdäpfel.

Sie verlangen einen fetten, aber doch flußsandartigen lockern Boden.

Die erste Gattung wird schon im März 1/2 Schuh tief und 1 1/2 Schuh weit gelegt, und im Juli zum Gebrauche herausgenommen. Sie hat blaue Blüthen, und bringt nur kleine Früchte.

Die zweyte Gattung blühet weiß, wird zu Anfang des Mayes gelegt, und im Oktober ausgegraben.

Diese zwei Gattungen machen staudenartige Kräuter; die dritte Gattung unrerscheidet sich aber dadurch, daß sie nur einen einzelnen hohen Stengel treibt. Sie nehmen mit etwas schlechterm Boden vorlieb; nur muß derselbe auch locker seyn.

Sie werden ebenfalls im März gelegt, und können im Winter im Lande bleiben, da ihnen der Frost nicht schadet, und ihr Geschmack sich so am besten hält. Sie können 5 Jahre am nämlichen Flecke gebauet werden. Wenn die Kräuter einige Zolle Höhe erreicht haben, müßen sie oft geharkt, und im Juni die Erde an die Kräuter angehäufelt werden. Die Kräuter dürfen aber nicht abgeschnitten werden, bis sie zu welken anfangen.

III. Von Zwiebelgewächsen.

Von Zwiebelgewächsen giebt es hauptsächlich acht Arten, von denen hier das Nöthigste in aller Kürze vorkommen soll, nämlich:

1) Sommerzwiebeln,
2) Winterzwiebeln,
3) Steckzwiebeln,
4) Schalloten,
5) Porre,
6) Schnittlauch,
7) Knoblauch, und
8) Rockenporre.

A. Sommerzwiebeln.

Von diesen sind fünf Gattungen bekannt, als

1) die weißen spanischen Pflanzzwiebeln,
2) die rothen spanischen Pflanzzwiebeln,
3) die großen rothen Sommerzwiebeln,
4) die holländischen länglichten Birnzwiebeln,
5) die großen Bamberger-Kopfzwiebeln.

Sobald man im Frühjahre in die Erde kann, werden die Sommerzwiebeln auf frischgegrabenes Land sehr dünne gesäet, flach eingerecht, und mit Brettern festgetreten. Das Beet muß vom Unkraute möglichst rein gehalten, und öfter aufgelockert werden. Sind die Pflänzchen etwas erwachsen, so verzieht man sie so, daß die stehenbleibenden wenigst 6 Zolle Raum haben; denn je weiter sie von einander entfernt stehen, desto größer werden sie. Wenn ihre Röhre an der Zwiebel welken und umfallen, so ist es ein Zeichen ihrer Reife; das Niedertreten der Röhre aber ist ein schädliches Vorurtheil. Man nimmt sie nun heraus, weil sie sonst gerne faulen, und für die Kälte sehr empfindlich sind.

Den feinsten und angenehmsten Geschmack geben die Spanischen, den schärfesten aber die Bamberger. Alle Zwiebelgewächse fordern zwar fetten, aber nur leichten Grund, und dürfen nie auf frisch gedüngtes Land gebracht werden. Ihr Sa-

me dauert 3 Jahre, und geht nach 10 bis 12 Tagen auf.

B. Winterzwiebeln.

Hievon giebt es

1) weisse, und

2) rothe Winterzwiebeln,

wovon Erstere den Letzteren im Geschmacke vorzuziehen sind. Die Zwiebeln selbst werden länglicht, und nicht viel dicker, als ihre Röhre, und setzen viel jüngere Nebenbrut an, aus welcher man sie leichter und besser zieht, als aus dem Samen. Die Winterzwiebeln werden im April gesäet, und im Juni immer drei Pflänzchen mit einander einen Schuh weit versetzt, nachdem man Kraut und Wurzel vorher zur Hälfte abgestutzt hat. Sie werden nun fleißig gejätet, geharkt, und im Winter in der Erde gelassen. Im Frühjahre nimmt man sie heraus, verwendet die größern in der Küche, und versetzt die kleinern wieder, welche man mehrere Jahre auf dem nämlichen Platze lassen kann.

Boden, Samendauer, Aufgehezeit und übrige Behandlungsart haben sie mit den Sommerzwiebeln gemein.

C. Steckzwiebeln.

Zu den Steckzwiebeln werden die kleinsten und festesten Sommerzwiebeln im Herbste ausgewählt, im Winter in Sieben hinter oder über dem Ofen verwahrt, damit ihnen die Saamentriebkraft benommen werde, und im April 2 Zoll tief und 6 Zoll weit in die Erde gesteckt. Schießen noch einige in Samen; so verbraucht man sie. Zur Samenerzeugung wählt man die schönsten und festesten Zwiebeln aus, versetzt sie 1 Schuh weit und 1 Zoll tief, nachdem man sie von den dürren Schalen gereiniget hat, sobald keine Fröste mehr zu befürchten stehen, in die Erde, und bindet dann die Stengel an Stäbe auf. Sobald die Samenkapseln gelb werden und aufspringen, ist der Same reif. Man schneidet dann die Stengel ab, und bringt sie auf einem Tuche an einen luftigen Ort zum Austrocknen. Der Same kann nur an heitern und trockenen Tagen herausgebracht werden.

D. Schallotten.

Die Schallotten, welche bey uns weder Blüthe, noch Samen tragen, werden durch die junge Brut fortgepflanzt, die sich stark an ihnen ansetzt. Sie verlangen einen trocknen sandigen Bo-

den. Man steckt sie im Herbste oder Frühlinge in 2 Zoll tiefe Öffnungen einen halben Schuh weit von einander. Wenn im Juli das Kraut derselben gelb und welk wird, so nimmt man sie heraus, zertheilt sie, benützt die größern in der Küche, trocknet die kleinern ab, und bewahrt sie zur neuen Pflanzung auf den Herbst oder Frühling auf. Will man schöne und viele Zwiebeln erhalten, so bedeckt man die Herbstsaat mit einer Lage Mist.

E. Porre.

Der Porre verlangt das nämliche Erdreich, die nämliche Säe- und Versetzungszeit und Art, wie die Zwiebeln, nur daß Kraut und Wurzeln vor dem Versetzen abgestutzt werden. Er muß öfter aufgeharkt und angehäufelt werden, und da er einen ziemlichen Frost verträgt, so kann er auch im Winter in der Erde bleiben. Je mehr derselbe gebleicht ist, desto milder ist sein Geschmack, daher man ihn bis an das Herzblatt in die Erde einschlagen kann. Sein Same dauert 2 Jahre und geht nach 10 bis 12 Tagen auf.

F. Schnittlauch.

Die Fortpflanzung und Vermehrung des Schnittlauchs geschieht durch Zertheilung und Ver-

setzung der alten Stöcke im Herbste, welches jedoch nur alle 3 Jahre geschehen darf. Wenn man ihn in abgefaulte Rasenerde pflanzt, oder eine Hand voll faules Holz in jede Öffnung wirft, ehe man den Stock einsetzt, und ihn vor dem Winter mit Hühner- oder Taubenmist überstreuet, wuchert er außerordentlich, und wächst desto besser nach, je öfter man ihn beschneidet. Nur darf er nicht gar zu tief und nicht bey anhaltendem Regen abgestutzt werden. Wenn man ihn fein schneidet und trocknet, kann man ihn auch im Winter benützen.

G. Knoblauch.

Die Knoblauchzwiebeln steckt man im Herbste in lockern, ungedüngten, guten Grund an einem sonnigen Orte 6 Zoll weit und 2 Zoll tief in die Erde, wo sie dann nur mehr gejätet und aufgelockert werden dürfen. Wenn seine Samenstengel gelb werden und welken, ist er reif. Er wird dann an einem trocknen heiteren Tage herausgenommen, und an einem luftigen Orte vollends getrocknet, wonach man seine Zwiebeln 3 Jahre brauchbar erhalten kann.

H. Rockenporre.

Der Rockenporre oder Schlangenknoblauch, wie man ihn auch nennt, weil sich seine Samenstengel schlangenförmig krümmen, ist in der ganzen Behandlungsart dem Knoblauch gleich. Er bringt statt des Samens kleine Zwiebelchen, die so gut, als die unter der Erde schmecken. Die Samenzwiebelchen bringen erst im zweyten Jahre Samen, die unter der Erde aber alle Jahre, weßwegen man ihn mehr durch letztere fortpflanzt. Der Schlangenknoblauch verdient seines mildern Geschmackes wegen vor dem gemeinen den Vorzug.

IV. Von Salatgewächsen.

Von diesen Gewächsen giebt es eine Menge Abarten. Wir wollen indessen hier nur vier Hauptarten annehmen, als:

1) Laktuksalat,
2) Kopfsalat,
3) Endivien, und
4) Nißl= oder Feldsalat.

A. Laktuksalat.

Dieser ist auch nichts anders, als eine Art Kopfsalat. Er wächst wie Endivien empor, und

wird ziemlich groß, ehe er sich in seine länglichten Häupter schließt. Er ist mild und sein Geschmack angenehm.

Der Salat fordert ein gutgegrabenes, gedüngtes und fettes Land in einer sonnigen Lage, wenn man ihn bald gebrauchen will. Die erste Saat wird im Anfange des Märzes sehr dünne auf ein dazu bereitetes Beet gemacht und ganz leicht eingerechet. Geht der Salat zu dicht auf, so muß er bey Zeiten verzogen werden, da man ausserdessen nie schöne Häupter erhalten wird. Damit es nie an Salat fehle, so kann bis zum August alle Monate eine neue Saat gemacht werden. Wenn die Pflänzchen 6 oder 8 Blätter gewonnen haben, werden sie auf besondere Beete 1 1ſ2 Schuh weit verpflanzt. Bey anhaltender Trockne darf das Begießen der frischgesetzten Salatpflanzen ja nicht versäumet werden. Das öftere Auflockern trägt zu seinem Wachsthume vieles bey.

Der Unterschied zwischen Sommer- und Wintersalat ist nicht wesentlich, und entsteht nur durch die frühere oder spätere Aussaat. Eben so rührt auch der Stechsalat nur von der dichtern Aussaat her. Zur Samenerzeugung läßt man die festesten

Häupter der ersten Pflanzung stehen. Diese schließen sich aber oft so fest, daß der Keim des Samenstengels nicht durchdringen kann. Sobald man dieses bemerkt, muß man einen halben Zoll tiefen Kreuzschnitt in das Haupt machen. Man darf den Samen nicht überreif werden lassen, da ihn bey heißer trockener Witterung der Wind gerne fortführt. Wenn es am Salat mangelt; so kann man auch die Samenhäupter ausstechen; nur muß man die untern 4 bis 6 Blätter stehen lassen, wonach man auch vom Strunke guten Saamen erhalten kann.

Der Salatsame behält seine Keimkraft 5 Jahre, und geht nach 5 bis 6 Tagen auf.

B. Kopfsalat.

Von diesem giebt es großen und kleinen, grünen und gelben und Forellensalat. Er ist in der ganzen Behandlungsart, Samenerziehung, Dauer und Aufgehezeit dem vorigen völlig gleich, und es ist dabey nichts zu erinnern, als daß man die kleinen Sorten etwa 1 Schuh weit, die großen aber 2 Schuhe weit versetzen soll.

C. Endivien.

Von diesen haben wir 2 Hauptgattungen, nämlich:

1) Sommer-Endivien, und
2) Winter-Endivien.

a) Sommer-Endivien.

Hievon giebt es weiße, rothe und Forellen-Sommer-Endivien. Erdreich, Saatzeit und Behandlungsart hat er mit dem Laktuk gemein. Da er sich aber nie in Häupter schließt, so muß man ihn im Juni, wo er seine völlige Größe erlangt hat, zusammen binden und bleichen. Dieses wird sehr befördert, wenn man die Erde bis über die Hälfte an den Stock anhäufelt, oder noch mehr, wenn man ihn in Gruben legt, die vor Näße gesichert sind. Dadurch wird er nämlich milder und besser.

Der Same behält seine Keimkraft 4 Jahre, und geht nach 5 Tagen auf.

Die schönsten Stöcke läßt man zur Samenerziehung stehen, welche nach dem Aufschossen an Stäbe aufgebunden werden müßen, und im Herbste den reifen Samen liefern, der bey trocknem Wetter abgenommen wird.

b) Winter-Endivien.

Die Winter-Endivien, die unter das Geschlecht der Wegwarte oder Zichorien gehören, und von denen es krause, breitblätterige, und englische krause mit gelben Blättern giebt, werden zu Ende Juni oder Anfang des Juli, wie die vorigen, gesäet und behandelt. Zu Anfang des Oktobers können sie schon zum Theile für die Küche benützt werden. Diese nimmt man dann am besten bey trockner Witterung heraus, bindet sie etwas zusammen, und setzt sie im Keller in frischen Sand, wo sie am schönsten bleichen. Den übrigen läßt man bis im November im Lande stehen, wo er aber bey trocknem Wetter heraus genommen werden muß, da er keinen Frost verträgt. Man läßt ihn nun an einem frostfreyen Orte gänzlich abwelken, und pflanzt dann immer so viele Stöcke im Keller in frischen Sand, als man nöthig hat, da er sonst gerne fault, wenn er einmal ganz gebleicht ist.

Auf die nämliche Weise werden auch die Stöcke, die zur Samenerzeugung bestimmt sind, durchgewintert, und im Frühlinge wieder verpflanzt, und dann wie die Sommer-Endivien-Samen behandelt.

Winter = Endivien = Samen bleibt 7 Jahre brauchbar, und geht nach 6 bis 8 Tagen auf.

D. Nißl= oder Feldsalat.

Nißl = oder Feldsalat, der auch Ackerbaldrian heißt, nimmt mit jedem Grunde vorlieb, und wird im August gesäet. Im Winter bey offenem Wetter, und im Frühlinge liefert er den ersten grünen Salat in die Küche. Da er wild auf Feldern wächst; so kömmt er im Gartenbau nicht viel vor. Jedoch ist der Gartennißl milder und feiner vom Geschmacke. Zum Samen läßt man die schönern Stöcken etwa eine Handbreite von einander entfernt stehen.

V. Von Küchenkräutern.

Zu den Küchenkräutern rechnen wir alle diejenigen Gewächse, welche zu Suppen, Gemüsen und Salaten als eine Würze gebraucht, und zum Theile auch selbst als frühe gemischte Salate und Gemüse gegessen werden. Wir wollen hier nur die bekanntesten zwölf Gattungen anführen, als:

1) Petersilie,
2) Kerbelkraut,
3) Gartenkreß,
4) Sauerampfer,
5) Löffelkraut,
6) Pfefferkraut,

7) Bohnen= oder Josephskraut,
8) Majoran,
9) Thymian,
10) Borrage,
11) Gartenmelde oder Melte, und
12) Spinat.

Ausser diesen giebt es auch noch Basilikum, Dragun, Portulak, Raute, Pimpinelle ꝛc., deren Fortpflanzung aber in unserm Klima mißlich ist. Auch sind sie entbehrlicher, als die eben Angeführten.

a.) Petersilie.

Von der Petersilie haben wir zwey Sorten, nämlich:

1.) gemeine, und
2.) gefüllte Petersilie.

Der Geschmack von beyden ist völlig gleich, jedoch ist die gefüllte der gemeinen darum vorzuziehen, weil sie sich am leichtesten von dem giftigen Gartenschierling unterscheiden läßt.

Man kann von der Petersilie 3 Saaten machen. Die erste, sobald der Boden aufgethauet ist, die zweyte im Juni, und die dritte im Oktober, dann wird es nie an Petersilie mangeln. Je dünner man sie säet, desto schöner werden Kraut und Wurzeln. Außer dem fleißigen Jäten bedarf sie keiner weitern Pflege.

Zur Samenerziehung läßt man von der ersten Saat die schönsten Stöcke 6 Zolle von einander entfernt stehen, welche im zweyten Jahre Samen tragen, den man nach völlig erlangter Reife allmählig, nicht miteinander, abnehmen muß.

Samendauer 3 Jahre, Aufgangszeit nach 12 bis 13 Tagen.

b.) Kerbelkraut.

Das Kerbelkraut, welches in jedem Boden gedeihet, soll zum frühzeitigen Gebrauche schon zu Ende des Septembers gesäet werden. Übrigens kann man, um nie hieran Mangel zu haben, alle Monate eine neue Saat vom May bis zum August machen.

Den Samen nimmt man von dem im Frühjahre zuerst gesäeten Kerbelkraute ab, indem man die schönsten Stöcke 6 Zolle weit von einander stehen läßt.

Der Same dauert 3 — 4 Jahre, und geht nach 10 bis 12 Tagen auf.

c.) Gartenkreß.

Es giebt hievon

1) gemeinen, und
2) gefüllten Gartenkreß,

welche einander am Geschmacke völlig gleich kommen.

Die Saat zum Frühgebrauche macht man im Oktober in jeden Boden. Außerdem kann man vom März bis zum September alle Monate eine frische Saat machen. Er liebt die Feuchtigkeit, und muß also darum sowohl, als auch wegen der Erdflöhe, die ihm sehr nachstreben, beym Aufgehen oft begossen werden.

Nachdem man den Gartenkreß 4 — 5 mal abgeschnitten hat, so schießt er in Samen. Man läßt also von der ersten Saat im Frühlinge die schönsten Stöcke wie beym Kerbelkraut stehen, und nimmt ihn nach völlig erlangter Reife im Juni oder Juli ab.

Samendauer 3 Jahre, Aufgangszeit nach 4 Tagen.

d.) Sauerampfer.

Von diesem unterscheiden wir

1) spanischen oder englischen langblättrigen,

2) französischen rundblättrigen Ampfer.

Er vermehrt sich durch seine Wurzeln sehr stark. Eigentlich muß man aber alle 3 Jahre im Herbste oder Frühjahre die alten Stöcke zertheilen, und 1 Schuh weit von einander versetzen. Im

Herbste darf aber dieses nicht zu spät geschehen, weil sonst die Stöcke sich leicht verlieren. Eben so gehen sie auch ein, wenn sie im May oder Juni in Samen schießen. Sobald man dieses bemerkt, muß man die Stöcke ganz bey der Erde abschneiden. Kann man auch dadurch das Samenschossen nicht verhindern, so ist kein anderes Mittel, als zu Anfang des Augusts eine neue Saat auf fettes sonnenreiches Land zu machen.

Der Same behält seine Keimkraft 3 Jahre, und geht nach 6 Tagen auf.

e.) Löffelkraut.

Die erste Saat hievon macht man im März auf mittelmäßigen Boden entweder in Reihen oder auf Beete so, daß jedes Pflänzchen wenigst 2 Zolle Raum hat, und zwar an einen schattigen Ort, und begießt es oft beym Aufgehen, weil es sonst wegen der Erdflöhe, die es sehr lieben, nicht aufkeimen kann. Die zweyte Saat macht man zu Ende Augusts, wovon man nach dem Gebrauche im Frühjahre die schönsten Stöcke zu Samen stehen läßt, den man wie die Kresse abnimmt, und an einem luftigen Orte völlig trocknet.

Der Same dauert 2 Jahre, und geht nach 4 — 5 Tagen auf.

f.) Pfefferkraut.

Das Pfefferkraut wird zu Ende des Märzes oder im Anfange des Aprils an einen schattigen feuchten Ort gesäet, und wenn die Pflanzen etwas erwachsen sind, so verzogen, daß sie 8 Zolle weit von einander entfernt stehen. Im Herbste oder Frühlinge versetzt man die alten Stöcke, wenn man sie zertheilt hat in obiger Weite, wodurch man bald einen ziemlichen Vorrath erlangen kann, da es sehr aus seinen Wurzeln austreibt.

Samendauer 1 Jahr, Aufgangszeit 4 Tage.

g.) Bohnen- oder Josephskraut.

Dieses wird zu Ende des Märzes oder am Anfange des Aprils auf gutes Land gesäet. Hat man es einmal im Garten, so vermehrt es sich durch seinen ausfallenden Samen von selbst. Will man aber Samen erhalten, so muß man die im August oder September reifenden Stöckchen behutsam abschneiden, und auf Papier trocknen.

Samendauer und Aufgangszeit wie oben.

h.) Majoran.

Sobald die Erde aufgethauet ist, muß das Beet, worein man Majoran säen will, wohl umgegraben und gedüngt, und auch noch mehrmal aufgelockert werden. Zu Ende Aprils, oder zu

Anfang des Monats May wird das Beet recht fein und glatt abgerecht, und der Same sehr dünne aufgesäet, seicht untergerecht und mit einem Brette etwas fest getreten. Auch soll es sehr gut seyn, wenn man dann das Beet mit feinem Miste recht dünne bestreut. Das Beet muß bis zum Aufgehen der Pflänzchen immer feucht erhalten, und nach dem Aufgehen gegen die starke Sonnenhitze geschützt werden. Wenn die Pflänzchen etwa 3 Zoll hoch sind, versetzt man sie, oder läßt sie gleich 4 Zoll weit von einander stehen. Es giebt Sommer- und Winter-Majoran. Ersterer ist der beste zum Gebrauche. Im Herbste wird er abgeschnitten und getrocknet.

Da seine Samenerziehung bey uns sehr mißlich ist, wird er vom Auslande bezogen.

Der Same behält seine Keimkraft höchstens zwey Jahre, und geht nach 8 Tagen auf.

i.) Thymian.

Der Thymian wird fortgepflanzt entweder durch den Samen, den man im März oder April säet, und wie den Majoran behandelt, oder durch Zertheilung der 2 — 3 jährigen Stöcke, welches im Frühjahre oder Herbste geschehen kann, da er ein perennirendes (das mehrere Jahre ausdauert)

Gewächs ist. Er darf aber, wie alle diese Gewächse, nach dem August nicht mehr beschnitten werden, sonst gehen die Stöcke ein. Man vermehrt ihn auch durch abgeschnittene Zweige, die man an schattige Orte pflanzt, und feucht hält, bis sie Wurzel geschlagen haben; jedoch ist diese Vermehrungsart unzuverläßig.

Will man Samen ziehen, so darf man die Samenstöcke im Sommer nicht beschneiden. Im Juni oder Juli ist seine Blüthezeit. Wenn sich nach dieser seine Samenkörnchen braun färben, wird er sachte abgeschnitten, auf Papier getrocknet und der Same ausgerieben.

Samendauer und Aufgangszeit hat er mit dem Majoran gemein.

k.) Borrage.

Sein Same wird zu Ende März in gemeine Gartenerde gesäet, und wenn die Pflanzen etwas verwachsen sind, werden sie so ausgezogen, daß die stehenbleibenden 1 Schuh Raum behalten. Fein geschnitten, unter Rettige gemischt, ist er wie Kukummersalat. Man mischt ihn auch unter den Kopfsalat. Im Juni erscheint seine Blüthe mit himmelblauen Sternchen, die bis in den Herbst dauert. Wenn man ihn einmal im Garten hat,

vermehrt er sich durch den leicht ausfallenden Samen von selbst.

Der Same dauert 2 Jahre, und geht nach 6 — 8 Tagen auf.

l.) Gartenmelde oder Melte.

Von diesen giebt es drey Arten, als:

1) weiße oder gelbe,

2) rothe, und

3) bunte Gartenmelden.

Die erste Gattung ist zum Gebrauche als Spinat die beßte. Man säet sie im März auf gut gegrabenes und gedüngtes Land, rechet sie flach ein, hält sie vom Unkraut rein, und verzieht die Pflänzchen, wenn sie zu dicht hervorkommen, auf 4 bis 6 Zoll Zwischenraum, gebraucht die Blätter, und läßt die Stängel zu Samen stehen.

Samendauer 2 Jahre, Aufgangszeit 8 Tage.

m.) Spinat.

Vom Spinat giebt es zwey Sorten, nämlich:

1) rundblättrigen, und

2) spitzblättrigen Spinat.

Ersterer bringt einen glatten, letzterer einen stachlichten Samen. Jener verdient, weil er breitere, größere Blätter trägt, den Vorzug.

Übrigens ist Geschmack und Behandlung von beyden gleich.

Von diesem macht man drey Saaten, oder wenn er nie ausgehen soll, säet man alle Monate frischen Spinat. Den ersten säet man schon im Februar oder März auf gut gedüngtes und gegrabenes Land so dünne, daß die Pflanzen wenigst 2 Zoll Raum haben. In sonniger Lage und feuchtem Grunde treibt er schnell, und schießt nicht so bald in Samen. Die zweyte Saat macht man im Juli, und die letzte zu Ende August, welche über Winter stehen bleibt. In lockerem Boden muß der Same mit Brettern eingetreten werden. Nachdem man ihn 3mal abgeschnitten hat, muß das Land umgearbeitet werden. Die zum Samentragen bestimmten Stöcke sollen nicht abgeschnitten werden.

Der Saame behält seine Keimkraft 6 Jahre, und geht nach 7 — 9 Tagen auf.

VI. Von Hülsenfrüchten.

Unter die Hülsenfrüchte rechnet man

1) Erbsen,

2) Bohnen, und

3) Linsen.

A Erbsen.

Von den Erbsen giebt es etliche 20 bis 30 Arten, wovon wir nur 5 anführen wollen, als:

1) Früherbsen,
2) Zuckererbsen,
3) Ausbrecherbsen,
4) Spargelerbsen, und
5) Franz= oder Zwergerbsen.

Die Früherbsen, wovon die englischen und holländischen die beßten sind, verdienen darum hier angeführt zu werden, weil man schon zu Ende May Früchte davon genießen kann, indem man sie legt, sobald die Erde aufgethauet ist, weil ihnen die nachherigen Fröste nicht mehr schaden, da sie immer wieder von unten austreiben.

Von den Zuckererbsen, welche grün mit der Schale gegessen werden, sind die beßten Sorten die englischen, dann die englischen weißblühenden mit röthlichem Samen, und die grauen Säbelerbsen, welche letztere sich so krumm biegen, daß sie abspringen.

Unter den Ausbrecherbsen sind die Fontaneller=, Erfurter=, großen Brabander= und grünen Ausbrecherbsen die beßten.

Die jungen Spargelerbsen geben, grün abgesotten und mit Essig und Baumöhl zugerichtet einen gesunden und sehr schmackhaften Salat. Man legt sie in der Mitte des Aprils 1 Schuh weit und 1 Zoll tief in nicht zu magern Boden.

Ihr Same dauert 3 Jahre, und geht nach 6 Tagen auf.

Von den Zwergerbsen sind die frühen Zwerg-Zuckererbsen, und die grünen Zwerg-Ausbrecherbsen die beßten Sorten. Sie sind sehr schmackhaft, und früher als andere zu gebrauchen.

Alle Erbsen verlangen einen Boden, der schon zwey Jahre nicht mehr gedüngt wurde, außer die Spargelerbsen, welche einen etwas bessern Boden lieben. In zu gutem Grunde treiben sie fette Ranken, und hängen wenige Früchte an. Man kann die Erbsen vom März bis in den Juni legen, indem man in einer Schuh weiten Entfernung immer 3 Öffnungen 2 Zoll tief und 3 Zoll weit von einander macht, die Samenerbsen hinein legt, und sie noch 1/2 Zoll eindrückt, dann die Öffnungen zuschließt. Die Früherbsen könnten auch wohl schon zu Ende Oktober gelegt werden. Sie müssen vom Unkraute rein gehalten, und wenn sie 1/2 Schuh hoch gewachsen sind, aufgelockert wer-

den. Schon beym Samenlegen werden Stängel eingesteckt, an die man sie nach dem Erwachsen allmählig mit Bast aufbindet.

Der Same behält seine Keimkraft 6 Jahre, und geht nach 6 Tagen auf.

B Bohnen.

Von diesen unterscheiden wir hauptsächlich

1) Steigbohnen, und
2) Zwergbohnen.

Von den ersteren giebt es wieder fünf Sorten, nämlich

1) große weiße Schwertbohnen,
2) weiße türkische Bohnen,
3) bunte türkische oder arabische,
4) Zuckerbohnen, und
5) Capische Spargelbohnen.

Die ersten vier Sorten haben entweder weiße oder gelbe Samenbohnen, die letzte aber hat graue. Die erste Art gehört zu den ergiebigsten, die letzten zwey zu den schmackhaftesten Bohnen.

Von den Zwergbohnen, wovon es über 30 Arten giebt, wollen wir hier nur die vorzüglichsten vier derselben ausheben, nämlich:

1) Frühe weiße Zwerg-Schwertbohnen,

2) englische frühe,
3) schwarze amerikanische, und
4) Jungfer= oder Marienbohnen.

Die erste und letzte Art hat weiße, die zweyte gelbe, und die dritte schwarze Samenbohnen.

Die Bohnen werden in nicht frisch gedüngten, lockern Boden, und in einer sonnigen Lage so gebaut, daß sie vor Morgen= und Mitternachtwinden geschützt sind, weil ihnen der geringste Frost schadet. Schon ein feuchter Boden, lange anhaltender Regen und häufiges Begießen schwächt und verdirbt sie.

Die Bohnen kann man von der letzten Woche des Aprils bis gegen Ende Juni legen.

Die Steigbohnen legt man in anderthalb Schuh weite Reihen, steckt in diese zuerst die Stangen 1 Schuh weit von einander, dann werden zu jeder Stange 4 Bohnen 3 Zoll ins Viereck in anderthalb Zoll tiefe Öffnungen einzeln gelegt. Dieses geschieht auch auf verschiedene andere Weise.

Die Zwergbohnen legt man entweder reihenweise 1 Schuh weit und 5 — 6 Zoll von einander auf eigene Beete einzeln 1 Zoll tief, oder als Einfassung anderer Beete. Wenn die Bohnen

aufgegangen sind, müßen sie fleißig beharkt und vom Unkraute rein gehalten werden, und da sie sich alle von der Rechten zur Linken um den Stängel winden, so muß man ihnen auf diese Art zu Hülfe kommen, damit sie nicht in Unordnung gerathen. Die zuerst blühenden Bohnen läßt man zu Samen stehen. Das Eingießen der Samenbohnen ist nicht nur unnütz, sondern bey nachher eintretender Trockne auch sehr schädlich.

Die verschiedenen Sorten der Erbsen und Bohnen muß man sehr vorsichtig von einander absondern, weil nichts leichter ausartet, als die Hülsenfrüchte.

Die Keimkraft der Bohnen hält sich 6 Jahre, und sie gehen nach 8 Tagen auf.

C. Linsen.

Die Linsen eignen sich mehr zum Feld = als Gartenbaue, und werden deßwegen hier übergangen. Die einzige große Provinzer = Linse möchte etwa in Gärten angebaut zu werden verdienen, welche in ihrer ganzen Behandlungsart den Erbsen gleich kommt.

VII. Von Beeren.

Zu den Beeren, welche im Gartenbaue vorkommen, zählen wir

1) Erdbeeren,
2) Johannisbeeren,
3) Stachelbeeren, und
4) Weintrauben.

A. Erdbeeren.

Von den Erdbeeren giebt es mehrere Sorten, so wie auch ihre Fortpflanzung auf verschiedene Weise geschehen kann. Obwohl man sie durch gute Wartung und Pflege bey uns mehrere Jahre erhalten kann, so arten sie endlich doch aus. Man brachte sie anfänglich vom Auslande zu uns; doch bleiben unsere Walderdbeeren, die man durch Kultur zu einer ziemlichen Größe bringen kann, die schmackhaftesten. Trocken mit Zucker bestreut sollen sie für Hypochondristen und Schwindsüchtige eine empfehlenswerthe Frühlingskur seyn.

Man pflanzt sie fort a) durch Zertheilung der alten Stöcke, b) durch ihre Ausläufer, und c) durch den Samen. Die zweyte Art der Vermehrung ist die beßte. Mit der Blüthe schossen auch die Ausläufer hervor. Man nimmt aber nur im-

mer den nächsten am Stocke, und wirft die übrigen weg. Die Ausläufer müßen auch abgeschnitten werden, wenn man sie nicht zum Versetzen braucht, weil sie sonst die Stöcke zu sehr entkräften. Im August werden die Ausläufer 9 Zoll weit von einander bis an das Herzblatt verpflanzt, nachdem man zuvor die äußern Blätter abgeschnitten hat. Die beßte Lage für dieselben ist, wenn sie nur von der Morgensonne allein beschienen werden können. Zur Blüthezeit müßen sie bey anhaltender Trockne fleißig begossen werden, sonst fallen die Blüthen ab. Im Oktober werden die Blätter der Stöcke bis auf einen Zoll abgeschnitten und mit Erde bis zum Herzblatt angehäufelt. Im Frühjahre werden die vom Winterfrost aufgezogenen Stöcke wieder befestiget, und mit wohl abgefaultem Dünger überstreut, wonach sie dann viele und große Früchte hervorbringen.

Sehr große Beeren soll man aber erhalten, wenn man die Pflänzchen aus dem Samen zieht, der oben an den Erdbeeren herumsitzt. Um diesen zu erhalten, zerdrückt man die Erdbeeren mit den Fingern, und gießt so viel Wasser hinzu, daß sich die Samenkörnchen auf den Boden setzen können. Nach diesem seiht man sie ab, und trocknet sie auf

einem Tuche. Im Oktober wird der Same gesäet, und im August des folgenden Jahres die Pflänzchen versetzt.

Die alten Stöcke dauern 4 — 5 Jahre, wonach sie ausarten, und immer kleinere und geschmacklosere Früchte hervorbringen.

B. Johannisbeeren.

Diese und die folgenden zwey Gattungen von Beeren gehören eigentlich zur Baumgärtnerey; da sie aber doch auch in Gemüsegärten vorkommen, so wollen wir das Nöthigste hievon sagen.

Von Johannisbeeren haben wir drey Hauptsorten, nämlich:

1) rothe,
2) weiße, und
3) schwarze Johannisbeeren.

Sie werden fortgepflanzt theils durch die ein= bis zweyjährigen Ausschößlinge, welche immer aus der Wurzel austreiben, indem man sie mit etwas Wurzel wegschneidet, aushebt und weiter versetzt, theils durch die einjährigen Zweige, welche man so in die Erde steckt, daß die untersten 4 — 5 Augen von derselben bedeckt werden, welche dann Wurzel schlagen. In diesen beyden Fäl-

len müssen die Zweige auch oben abgestutzt werden. Die erste Fortpflanzungsweise findet sowohl im Herbste, als Frühlinge statt, die letzte aber nur im Frühjahre allein.

Johannis- und Stachelbeeren lassen sich, jedoch nur mit vieler Mühe, zu niedrigen Bäumchen erziehen, und geben dem Garten ein sehr schönes Ansehen. Sie gedeihen zwar in jedem Boden, aber in gutem Boden bringen sie auch bessere, größere und schönere Früchte.

Um also Bäumchen zu ziehen, muß man beym Setzen der Schößlinge alle untern Augen, und vorzüglich die an der Wurzel befindlichen hart am Holze heraus schneiden, so, daß nur höchstens die obern 4 — 5 Augen zur Krone bleiben. Dieses Ausschneiden muß in der Folge immer, und besonders alle Frühjahre, geschehen, indem man die Erde von den Wurzeln ganz wegräumt, und die Augen oder Schößlinge hart am Holze wegschneidet, sonst schossen im folgenden Jahre daselbst mehrere Zweige hervor, und das Bäumchen verwandelt sich allmählig wieder seiner Natur gemäß in einen Strauch.

C. Stachelbeeren.

Von diesen gibt es gegen zwanzig Arten. Die bekanntesten und beßten sind folgende fünf, als:

1) die weiße Glasbeere,
2) die große rothe runde Beere,
3) die lange gelbe oder Rosinenbeere,
4) die kleine rothe oder fleischfarbe, und
5) die lange grüne Beere.

Die ersten zwey Arten halten sich wegen ihrer dicken Schale am längsten; jedoch bringt die zweyte Gattung wenige Früchte. Die dritte Art ist die fruchtreicheste und süßeste unter allen, läßt sich aber nicht lange aufbewahren. Auch die vierte Art ist fruchtbar, süß und würzhaft.

Hinsichtlich ihrer Wartung und Fortpflanzung gilt alles das, was vom Johannisbeerenstrauche bereits vorhin gesagt worden ist.

D. Weintrauben.

Wir haben vom Weinstocke sehr viele Abänderungen, von denen aber auch an verschiedenen Orten eine und die nämliche Sorte verschiedene Namen erhält. Da aber die Weintrauben zu ihrer Reife viele Wärme nöthig haben, so muß man in unserm kalten Klima immer nur die früh-

zeitigsten Sorten wählen, und sie in Spaliere und Wände bringen, wo sie der Mittagssonne ausgesetzt sind.

Die vorzüglichsten frühzeitigen Sorten von Weintrauben sind:

1) Malvasier,

2) grüne Silvaner oder Kilianer,

3) schwarze Kilianer,

4) Clävner oder Cläveröther, und

5) weiße, grüne, ziegelrothe und schwarze Gutedel-Trauben.

Die erste Sorte ist vorzüglich empfehlenswerth, die zweyte trägt zwar reichlich und ist süß, aber wässerig, die dritte und vierte ist würzhaft, und auch die fünften sind vortrefflich vom Geschmacke.

Der Weinstock wird fortgepflanzt durch Ableger oder Fechser, und durch Setzreben oder Knothölzer. Im ersten Falle werden im Frühlinge die schönsten jungen Reben der Stöcke niedergesenkt, und zwey Schuhe weit vom Stocke so in die Erde gelegt, daß 4 — 5 Augen 6 Zolle hoch mit derselben bedeckt sind, wonach die Spitze der Reben bis auf 2 Augen abgeschnitten werden. Im fol-

genden Frühjahre werden dann die Ableger erst vom Mutterstocke weggeschnitten.

Die Setzreben werden gleichfalls von den einjährigen Ranken 2 Schuhe lang abgeschnitten, und am beßten gleich an ihren bestimmten Platz versetzt. Man wirft nämlich längs der Wand, jedoch wenigst einen Schuh weit von derselben entfernt, einen anderthalb Schuhe tiefen und breiten Graben auf, legt dann die Ableger der Setzreben 5 Schuhe weit von einander entfernt hinein, und füllt den Graben wieder mit guter Erde so zu, daß von jeder Rebe nur 2 Augen über der Erde zu stehen kommen.

Im Herbste werden die Reben niedergesenkt, und vor dem Winterfroste mit Erde bedeckt, und erst im März werden sie bey schöner trockner Witterung wieder herausgenommen, und nachdem sie einige Tage abgetrocknet sind, so beschnitten, daß jede Rebe nur 2 — 3 höchstens 4 Augen behält, wodurch die Fruchtbarkeit des Stockes vermehrt, und alten und jungen schwachbewurzelten Stöcken nachgeholfen wird. Überhaupt muß eigene Erfahrung, Beobachtungsgeist und Kenntniß seiner Stöcke einen jeden lehren, ob die Reben mehr oder weniger beschnitten werden dürfen; in

der Regel aber soll man den jungen Setzlingen in den ersten drey Jahren nur ein Auge, und den alten tragbaren nie mehr als 4 Augen, und außer den Hauptreben nicht mehr als zwey Beyreben lassen.

Nach der Blüthe werden die unten am Stocke austreibenden Reben und kleinen Nebenschößlinge an den Hauptreben abgebrochen, und die Erde um den Stock herum aufgelockert, wodurch man den Reben sehr nachhilft, und im August endlich auch noch den fruchttragenden Reben die obern Spitzen abgeschnit en, wodurch die Reife des Holzes und der Trauben sehr befördert wird.

VIII. Von wässerigen Küchengewächsen.

Wir haben hievon vier Gattungen, nämlich:

1) Gurken oder Kukummer,
2) Kirbisse,
3) Melonen, und
4) Angurien.

Nur die ersten zwey Arten können in gemeinen Küchengärten vorkommen, wovon hier mit Übergehung der letztern das Nöthige gesagt werden soll.

A. Kukummer.

Von diesen gibt es zwey Arten, als

1) die grüne und weiße lange, und

2) die gemeine weiße und gelbe Gurke.

Die Gurkenkerne werden zu Ende Aprils in fetten und sonnigen Boden gelegt. Man macht nämlich 2 Zoll tiefe und 2 Schuhe weit entfernte Gräben, und legt die Kerne, wenn man von der Güte derselben versichert ist, 6 Zolle weit von einander hinein, drückt sie etwas an, bestreuet sie etwa 1 Zoll hoch mit gut abgefaultem Dünger, läßt die Gräben offen, und erhält sie bis zum Aufgehen der Gurken immer feucht.

Erst nach einigen Wochen, wenn die Pflänzchen 3 — 4 Blätter gewonnen haben, wird das Beet aufgeharkt, und die Gräben zugeschlossen. Das Auflockern und Anhäufeln der Erde, und das Feuchthalten bey der Trockne darf auch nachhin nie übersehen werden. Alle übrigen Künsteleyen aber sind zwecklos und schädlich.

Zur Samenerziehung läßt man die ersten und größten Gurken am Stocke, bis sie im Herbste dunkel pomeranzengelb werden. Dann nimmt man sie ab, zerschneidet sie nach der Länge behutsam, und sammelt die Kerne sammt dem Schleime

in ein Gefäß, und läßt sie stehen und gähren, bis sie Blasen aufwerfen. Dann thut man sie in ein Sieb, und gießt so lange Wasser darüber, bis sie vom Schleime gänzlich rein sind, wonach man sie an einem luftigen Orte dünne zum Trocknen ausbreitet. Das Einweichen der Gurkenkerne vor dem Legen ist schädlich. Der Same behält seine Keimkraft 7 Jahre.

B. Kürbisse.

Wir unterscheiden überhaupt Feld- und Gartenkürbisse. Zu den ersten gehören der Tonnenkürbiß, der Türkenbund u. s. w., welche oft gegen 60 Pfund schwer werden. Von Gartenkürbissen sind die vorzüglichsten:

1) der Warzenkürbiß,
2) der kleine Birnkürbiß, und
3) der kleine Citronenkürbiß.

Es gibt zwar noch mehrere Arten von Gartenkürbissen, die aber alle in Mistbeeten oder Blumentöpfen schon im Februar angebauet werden müssen, wenn sie zur Reife gelangen sollen. Überhaupt zieht man sie mehr der Zierde, als des Nutzens wegen; denn sie werden wenig gegessen, sondern mehr als Mastung für die Schweine und andere Thiere gebraucht.

Die Kürbißkerne werden zu Ende Aprils gelegt, und so wie der Türken behandelt, mit dem sie auch die Samendauer gemein haben. Gleiche Bewandtnisse hat es auch mit der Samengewinnung. Nur ist noch zu bemerken, daß, wenn die Kürbisse etwas erwachsen sind und Früchte zeigen, man den großen Sorten an jedem Ranken nur 2 — 3 Früchte lassen darf. Den kleinen dagegen läßt man alle Früchte, wodurch man das Ausarten in große verhindert. Eben daher muß man auch die kleinsten zum Samen wählen.

Eine sonnige Lage und Feuchthalten des Bodens sind beym Kürbißbau zwey Hauptbedingnisse, und sie können bey der Trockne nie zu viel begossen werden.

Von
der Tilgung des Unkrautes und der schädlichen Insekten in Gemüsegärten.

Wie nothwendig die Vertilgung des Unkrautes sey, ergibt sich daraus, daß durch vieles Unkraut das Erdreich ausgesaugt wird, daß die zarten Pflänzchen am Wachsthume gehindert, oder wohl gar erstickt werden. Eben so rettet man durch Abhaltung und Tödtung schädlicher Insekten manches Gewächs vom Untergange.

Indessen haben sowohl die den Gärten schädlichen Insekten, als auch das Unkraut in anderer Hinsicht auch ihren Nutzen, wenn schon wir Menschen es nicht allemal sogleich einsehen; denn nichts hat Gott ohne weise und gütige Absicht erschaffen.

Ja, Unkraut oder unnützes Kraut gibt es eigentlich gar nicht. Und was die gedachten Insekten betrifft, so denkt:

Die Welt gehört uns Menschen nicht allein;
Viel tausend Thiere sollen auch d'rauf leben,

Und sich der Güte Gottes freu'n,
Der ihnen Speis und Trank, wie uns, gegeben.

Die Vertilgung des Unkrautes geschieht, wie bekannt, durch fleißiges Jäten und Umharken.

Das Jäten soll unmittelbar nach einem Regen geschehen, weil man dann die Wurzel des Unkrautes leichter mit herausnimmt, ohne welches das Jäten kaum oft genug wiederholt werden könnte, und weil die Wurzeln der Gartengewächse, wenn sie etwa durch das Ausraufen des Unkrautes losgemacht werden, dann desto leichter sich wieder befestigen, da außerdessen die Pflanzen bey anhaltender Dürre verderben würden.

Das Beharken (Auflockern mittelst eines Gartenrechens) pflegt man lieber bey anhaltender Hitze zu verrichten, damit das Unkraut desto leichter vertrocknet; nur darf man den Pflanzenwurzeln nicht zu nahe kommen. Jedoch muß das Beharken auch nach schweren Regen geschehen. Die Erde bekommt dadurch eine harte Rinde, welche, wenn die Erde nicht wieder aufgelockert wird, der Luft und Wärme den Zutritt hemmet, und den Pflanzenwurzeln das leichte Ausbreiten erschweret.

Ungleich schädlicher und schwerer zu vertilgen, als alles Unkraut, sind die mancherley Gat-

tungen von Insekten; denn fast jedes Gewächs hat seine eigenen Feinde, worunter sich vorzüglich die Raupen auszeichnen. Sie gänzlich ausrotten zu wollen, würde vergebene Mühe, und den weisen Absichten des Schöpfers entgegen seyn. Sie aber in Gärten möglichst zu vermindern, bleibe unsere angelegentlichste Sorge.

Zu ihrer Verminderung können wir natürliche, oder künstliche Mittel anwenden.

Unter natürliche Mittel zählen wir diejenigen, welche die gütige Natur selbst, ohne eines Menschen Zuthun, zur Tilgung der Insekten anwendet. Zu den künstlichen aber zählen wir jene, die der Mensch durch Nachdenken erfunden hat, und zur Verminderung derselben gebraucht.

A. Von natürlichen Mitteln.

Die Mittel, deren sich die Natur zur Verminderung der schädlichen Insekten bedient, sind entweder Vögel, oder andere Insekten, oder die Witterung.

a) Feinde der Insekten sind die Krähen, Elstern, Baumläufer, Spechte, Rothbrüstchen, Finken, Schwalben u. a. m., welche die Insekten in Pflanzgärten zur Nahrung für sich und ihre Jun-

gen aufsuchen. In den Obstgärten überwiegt aber der Schaden, welchen sie am reifen Obste anrichten, ihren Nutzen bey Weitem, so, daß sie daselbst mehr als Feinde angesehen werden können. Auch den frisch gesäeten und reifen Samen thun manche Vögel großen Schaden.

b) Die Ameisen sind wahre Raubthiere der Insekten, indem sie Raupen angreifen, die oft achtmal größer, als sie selbst, sind. Vorzüglich vertilgen sie die Blattläuse und den schädlichen Mehl- oder Honigthau. Nur wenn sie sich gar zu sehr vermehren, werden sie den Gemüsegärten schädlich, und man muß dann einige ihrer Haufen zerstören.

c) Auch die schwarzen Mistkäfer, oder Goldkäfer, und mehrere andere, die unter dem Namen Laufkäfer bekannt sind, streben den Insekten nach. Schonet diese Käfer! Sie nützen, schaden aber nicht.

d) Überdieß frißt der Laub- und vorzüglich der Baumfrosch und die Kröte Insekten und Schnecken auf, ohne den Gartengewächsen Schaden zu thun.

e) Endlich verhindert die Natur das Aufkommen vieler Tausend Insekten durch ungünstige Wit-

terung, wodurch sie oft schon im Keime verdorben und vernichtet werden.

Zu den schädlichen Garteninsekten gehören 1) die Raupen, 2) die Erdflöhe, 3) die Regenwürmer, 4) die Schnecken, 5) die Ohrenwürmer, 6) die Werren, 7) die Nessen, und 8) auch die Maulwürfe, Feldmäuse, Hamster und Erdratten, zu derer Verminderung und Tilgung wir auch

künstliche Mittel

anwenden müssen.

Ein allgemeines und sehr einfaches Mittel zur Verminderung schädlicher Insekten soll nach Angabe eines nordamerikanischen Pflanzers darin bestehen, daß, wenn man Wasser, in welchem Kartoffel abgekocht worden sind, über Samenkörner und Pflanzen spritzt, alle Insekten, in welchem Zustande sie auch immer seyn mögen, vom Ey bis zur Fliege vernichtet werden.

a) Die Raupen, von denen es mehrere Gattungen gibt, vertilgt man, wenn man die Schmetterlinge fleißig zu haschen und zu tödten sucht. Wenn man ihre gelblichen Eyerchen und die Raupen selbst, welche meistentheils unter den Kohlblättern sitzen, um vor Vögeln, Regen, Hagel

und Wind mehr gesichert zu seyn, fleißig aufsucht, zerdrückt und tödtet.

b) Die Erdflöhe, welche sehr kleine schwarze Käferchen sind, und wie Flöhe hüpfen, richten oft eine junge Pflanzensaat gänzlich zu Grunde. Näße und Schatten sind ihnen zuwider, daher man die Saaten lieber an schattige Orte machen, und wenn dieß nicht möglich ist, öfters frischbelaubte Stauden vorstecken und die Beeten feucht zu erhalten suchen muß. Auch ist es gut, wenn man um die Beeten eine Einfassung von Löffelkraut und Gartenkreß macht, weil sie diese sehr lieben, und dann die andern Gewächse desto weniger beschädigen. Wenn man das Beet, worein man etwas gebaut hat, das die Erdflöhe abfressen, mit Hühnermist überstreut, soll man sie ebenfalls abhalten können.

c) Die Regenwürmer können leicht ausgerottet werden, wenn man immer ein Gefäß mit Wasser in den Garten stellt, von Zeit zu Zeit ein Büschelchen Wallnußlaub zerhackt oder zerschneidet, es in das Gefäß wirft, ein Paar Tage weichen läßt, und mit diesem Wasser die Beeten begießt. Die Regenwürmer kriechen sodann mit großer Schnelligkeit hervor, wo man sie also nur auf-

lesen und den Hühnern vorwerfen, oder sonst auf eine andere Weise vernichten darf.

d) Von Schnecken gibt es wieder mehrere Gattungen, wovon die Nackten, ohne Gehäuse herumkriechenden die schädlichsten sind. Man findet sie nur am frühen Morgen und am späten Abende, da sie die Nacht hindurch die Gewächse zernagen, unter Tags aber sich unter Steinen, Erdklumpen oder Blättern aufhalten. Wenn man ihre Schlupfwinkel weiß, kann man sie auch während des Tages, wie die Regenwürmer, mit Wallnußlaub hervorlocken, auflesen und tödten. Man vertreibt sie auch, wenn man die Beeten einige Male hinter einander Morgens und Abends mit Zieglerasche, oder mit frischem zerstossenem Kalke bestreut.

e) Die Ohrenwürmer (Ohrenhöhler) gehören zu den schädlichsten Insekten in Gärten; denn sie verkriechen sich in Blumenkelche, Kohl- und Salatgewächse, fressen Blätter, Blüthen und Herzen aus, legen ihren Unrath darein, und finden sich, wenn man sie nicht zu vermindern sucht, nach und nach zu vielen Tausenden ein. Das beßte Mittel zu ihrer Verminderung, das ich bisher kenne, ist, daß man ihre Schlupfwinkel auf alle mögliche Weise aufsuche. Man stelle leicht bedeckte Gefäße,

ein Paar nicht zu genau passende Blumentöpfe übereinander, lege ausgehöhlte Röhren in die Beeten, binde Strohwische leicht an Stäbchen, und stecke sie in die Erde u. s. w. Des Morgens oder unter Tags müssen sie sehr sachte ausgezogen oder aufgehoben, und über einem zunächst stehenden Gefäße mit Wasser ausgeklopft werden, wo man sie zu mehrern Hunderten fangen kann. Nimmt man sie aber nicht sehr leise weg; so laufen sie schneller auseinander, als man im Stande ist sie zu tödten.

f) Die Werren (Maulwurfsgrillen) sind in Gärten ebenfalls sehr schädlich, indem sie die Wurzeln der Kohl- und Salatgewächse abbeißen, und solche, wenn sie noch jung sind, oft in ihre Gänge hineinziehen, so, daß man kaum genug nachsetzen kann, und Unordnung in Beeten entsteht. Man vertreibt und tödtet sie auf verschiedene Weise. 1) Gräbt man todte Krebsen ein oder dünget mit Schweinmist, wodurch man sie vertreibt. 2) Spüret man mit dem Finger ihren Gängen so lange nach, bis dieselben senkrecht in die Erde laufen. Dann träufelt man 2 bis 3 Tropfen Leinöhl durch ein trichterförmiges Blatt, und gießt Wasser darauf, worauf sie dann aus der Erde hervorkommen und todt liegen bleiben. 3) Gräbt man in einem

Umfange von 60 Schritten im Viereck im September 4 bis 5 Gruben 2 oder 3 Fuß tief und 2 Fuß breit, füllt sie mit frischem Pferdemist, bedeckt sie mit einem halben Schuh Erde, und ebnet sie an. Nachdem ersten Thauwetter sind alle Werren in den Gruben, wo man sie dann herausnehmen und tödten kann. 4) Man bringt einen Haufen große schwarze Waldameisen, die sich um faule Stöcke im Walde aufhalten, in einem Sacke in den Garten, die den Werren nachspüren, sie tödten und verzehren.

g) Die Nessen sind anfangs aschgraue oder bläuliche Würmchen mit 6 Füßen, 2 hervorragenden Hinterporsten und 2 Fühlhörnern am Kopfe, und bekommen nach ihrer Verwandlung Flügel. Sie sind noch schädlicher als die Erdflöhe, weil die Pflanze, auf der sie überhandnehmen, meistentheils verloren ist; jedoch sind sie selten, da sie nur bey günstiger Witterung fortkommen. Willst du sie vertilgen; so mußt du fleißig nachsehen. Ist nur ein Blatt von Nessen besetzt; so brich es ab, und zertritt sie; ist aber die ganze Pflanze voll davon; so zernichte sie gänzlich, wenn nicht auch die nebenstehenden Gewächse davon angesteckt werden sollen.

h) Die Maulwürfe, Erdratten, Feldmäuse ꝛc. haben an Igeln und Katzen ihre natürlichen Feinde, und von den Mitteln zu ihrer Verminderung sind ohnehin sehr viele bekannt. Weßwegen ich hier nichts weiter davon erwähnen will.

Übersicht

desjenigen, was in gemeinen Gemüsegärten von Monat zu Monat zu säen, oder zu versetzen ist.

Im November.		
Anfang.	Mitte.	Ende.
Die allenfalls noch im Garten stehenden Früchte sind einzuärnten und die Samengewächse sammt der Wurzel auszuheben, abtrocknen zu lassen, und in frischen Sand, so wie die abgetrockneten Gartenfrüchte, in trockne Keller zu setzen. Auch die ausgetrockneten Samen sind auszuputzen, und an luftigen, frostfreien Orten aufzubewahren.		
Im Dezember.		
Soll von Zeit zu Zeit nach den im Keller sich befindenden Samengewächsen umgesehen, und diese sowohl, als die übrigen Gartenfrüchte von den gelben und faulen Blättern gereinigt, und die Steckzwiebel in Sieben hinter den Ofen aufgehangen werden.		
Im Jäner wie im Dezember.		

Im Februar sind zu säen:		
Anfang.	Mitte.	Ende.
Ist der Garten umzugraben und das Frühbeet zuzubereiten.	Kerbelkraut. Der Dünger ist in den Garten zu bringen.	Kerbelkraut. Kopfsalat. Sommer-Endivien. Kohlrabi. Dorschen. Schnittkohl. Zellerie. Zuckerwurzel. Schallottenzwiebel stecken. Zu versetzen: Meerrettig. Johannis- und Stachelbeeren.

Im März sind zu säen:		
Kerbel. Kresse. Monatrettige. Kopfsalat.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Skorzonere. Haberwurzel.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Pfefferkraut. Bohnenkraut.

Im März sind zu säen:

Anfang.	Mitte.	Ende.
Sommer-Endivien.	*NB.* Die Behandlung der Weinreben ist S. 67. nachzulesen.	Thymian.
Kohlrabi.		Spinat.
Dorschen.		Blumenkohl.
Löffelkraut.		Broccoli.
Petersilie.		Blaukohl.
Gartenmelde.		Kopfkohl.
Pastinak.		Wersig.
Zuckererbsen.		Sommerrettige zu stecken.
Sommerzwiebel.		
Porre.		
Steckzwiebel zu stecken.		

Im April sind zu säen:

Kerbel.	Kerbel.	Kerbel.
Kresse.	Kresse.	Kresse.
Monatrettige.	Monatrettige.	Monatrettige.
Bohnenkraut.	Rapunzel.	Gelbe Rüben.
Thymian.	Weiße Rüben.	Cichorie.
Sommer-Mangold.	Raute.	Majoran.
Rahnen.	Blumenkohl.	Blumenkohl.
Borragen.	Broccoli.	Broccoli.
		Winterzwiebel.

Im April sind zu säen:		
Anfang.	Mitte.	Ende.
Blumenkohl. Broccoli. Blaukohl. Kopfkohl. Wersig. Sommerrettige zu stecken.	Sommerrettige zu stecken.	Sommerrettige zu stecken.

Im May sind zu säen:		
Kerbel. Kresse. Monatrettige. Basilikum. Blumenkohl. Broccoli. Majoran. Bohnen und Kürbiskerne zu legen. Sommerrettige und Kartoffeln zu stecken.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Gurkenkerne zu legen.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Melonenkerne zu legen.

Im Juni sind zu säen:		
Anfang.	**Mitte.**	**Ende.**
Kerbel. Kresse. Monatrettige. Petersilie.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Winterrettige zu stecken. Zu versetzen. Winterzwiebel.	Kerbel. Kresse. Monatrettige.
Im Juli sind zu säen:		
Kerbel. Kresse. Monatrettige. Winter=Endivien.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Weiße Rüben.	Kerbel. Kresse. Monatrettige. Schnittkohl.
Im August sind zu säen:		
Kerbel. Kresse. Sauerampfer.	Kerbel. Kresse Zu versetzen: Erdbeeren.	Kerbel. Kresse. Spinat. Nißlsalat. Zu versetzen: Sauerampfer.

Im September sind zu säen:

Anfang.	Mitte.	Ende.
Kerbel. Kresse.	Kerbel. Kresse.	Kerbel. Kresse.

Die reifen Samen sind samt der Wurzel auszuheben, und auf einen luftigen Boden zu bringen.

Im Oktober sind zu säen:

Kerbel. Petersilie. Zu stecken sind: Schallotten. Knoblauch. Rockenbori.	Zu versetzen: Schnittlauch. Johannisbeeren. *NB.* Die Behandlung der Weinreben ist S. 67. nachzulesen.	Winter-Mangold zu stecken. Zu versetzen: Meerrettig. Stachelbeeren.

Die reiferen Früchte sind an trockenen Tagen einzusammeln, und auf einen luftigen Boden zu bringen.

Anmerkung.

Es versteht sich von selbst, daß diese Tabelle für den Leser und Gartenfreund nur eine Erinnerung ist, damit er die bequeme Saat- und Versetzungszeit nicht versäume, und die vorstehenden Gartengewächse zu seiner Zeit in der Anweisung nachlese, wenn er nicht bereits selbst zur Kenntniß der Behandlungsart derselben gelangt ist. Übrigens ist es nicht wohl möglich, bey jedem Gartengewächse nebst der Saat- auch die Versetzungszeit genau zu bestimmen, weil das frühere oder spätere Säen und Versetzen großentheils von einem fetten oder mageren Erdreiche, von einer sonnigen oder schattigen Lage, von einer geschickten und fleißigen Behandlung, und hauptsächlich von der Witterung abhängt.

Zugabe.

Der Küchengarten.

Verlaß, sagte eine Mutter zu ihrer Tochter, das Zimmer und geh mit mir in den Küchengarten. Ich weile gerne da. Ich weiß nicht, welche angenehme Empfindung mich erfüllt, wenn ich diesen nützlich bepflanzten Fleck Erde sehe. Freylich reizet hier kein zierlicher Blumenflor mit wechselndem Farbenspiel, keine erfinderische Hand hat die Beete hier in künstlich in einander laufende Reihen geordnet, und kein würzhafter Duft steigt von den Pflanzen entfernter Welttheile empor. Aber dennoch fehlt es in meinem Auge dem einfachen Gemüsegarten nicht an eigenthümlichen Reizen, davon die vorzüglichsten Reinlichkeit, Ordnung und Zweckmäßigkeit sind.

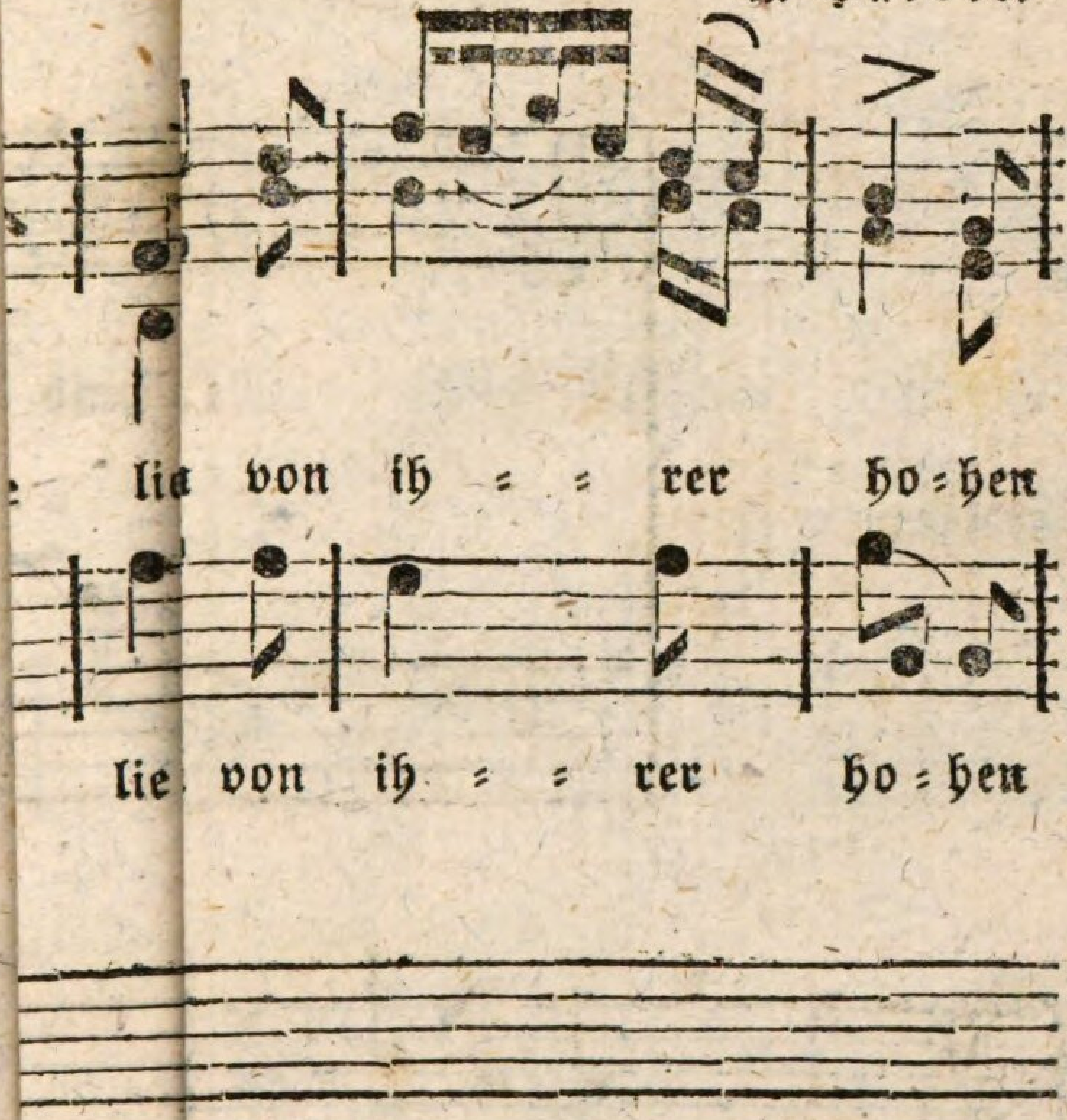
Sieh! wie schnurgerade die Beete in gehöriger Breite, um sie bequem begießen zu können, abgetheilt sind; wie zierlich und für ihr Wachsthum dienlich die Pflanzen selbst in gemessenen Reihen stehen! Hier hebt der junge Salat die hellgrünen Blätter, die noch vom Thaue der Gießkanne träufeln, aus der dunkelbraunen Erde hervor; dort guckt die Kohlrübe blaßgrün oder pur-

purroth aus dem Boden; die spanische Zwiebel streckt ihr buschiges Haupt empor, und der saftige Mangold, ein Sinnbild der Bescheidenheit, verbirgt seinen besten Theil in der Erde, und zeigt nur die blutroth gesprenkelten Blätter. Fühlst du nicht das besondere Vergnügen, das aus der Bemerkung dieser Ordnung und Zweckmäßigkeit entspringt, und ein Auge, dem solche Schönheit gefällt, weit mehr ergötzt, als die künstlich verschlungenen Blumengewinde, die keinen Nutzen haben, als die Sinne zu reizen und fruchtlos zu verwelken?

Der Küchengarten ist das Bild einer einfachen, ordentlichen Haushaltung. Taugliches, gut gearbeitetes Geräthe in zweckmäßiger Ordnung und Reinlichkeit geben ihr den unwiderstehlichen Reiz. Jedes Stück ist an seinem Platze, jedes zu seinem Zweck am besten gewählt, jedes erfüllt seine Bestimmung. Freude und Frohsinn herrscht im Hause, und ein angenehmes Gefühl ergreift jeden Freund, der es betritt. Laß, liebe Tochter! dieß Bild dir oft erscheinen, öffne dein Herz dem stillen Reize, der aus Reinlichkeit, Ordnung und Emsigkeit entspringt, und laß, wenn gleich der Himmel dich mit Überfluß beschenkt, dein Haus lieber einem Gemüse- als einem Blumengarten gleichen.

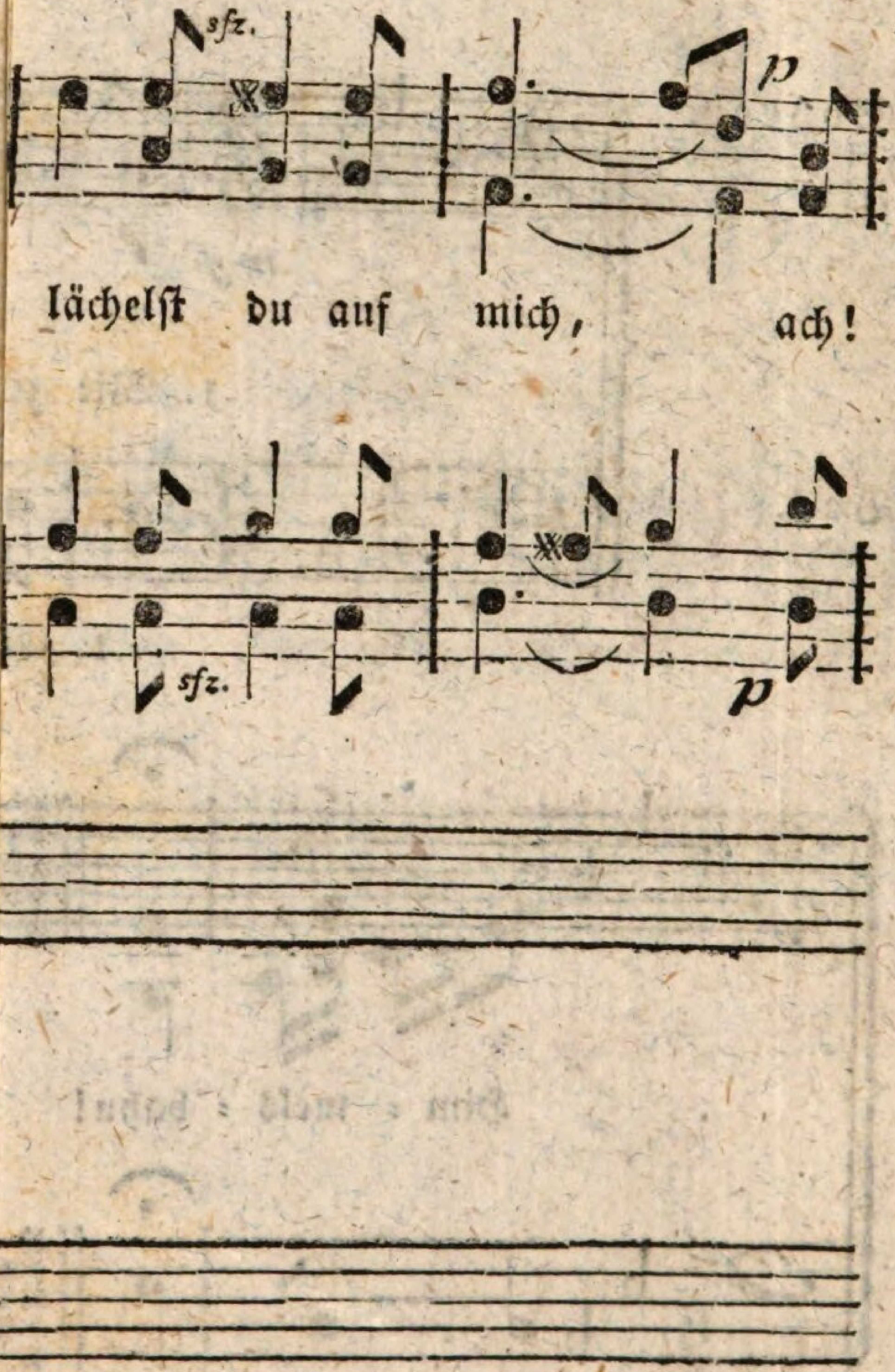
unt

A. Harder.

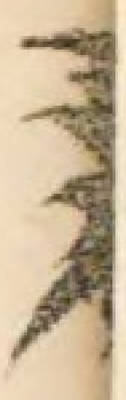


Die schlanken Weste schmeichelnd ih
Indem sie sanfter weh'n, Und

G. Schinn.



...ch öffn' ich dieses der Begier,
Wollust falschem Scherz;



BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Anweisung zum Küchen-Gartenbaue für die Jugend, zunächst für Mädchen Mit 4 abgebildeten Giftpflanzen, nebst 2 Liedern

München 1821

Oecon. 115
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293757-7